IT




# BI643YA/P
# BI640YA/P

# ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO E INSTALLAZIONE DEL FORNO COMBINATO INDIPENDENTE

Gentili Clienti,
il nostro obiettivo  quello di offrire prodotti di alta qualità che superino le vostre aspettative. Il vostro
elettrodomestico è stato prodotto in stabilimenti moderni e ne è stata testata la qualità.

Questo manuale è redatto per aiutare ad utilizzare l'apparecchio prodotto secondo la più recente tecnologia, con sicurezza e massima efficienza.

Prima di iniziare a servirsi dell'apparecchio leggere attentamente questa guida che comprende le informazioni di base per installazione, manutenzione ed uso corretti e sicuri; contattare il servizio assistenza più vicino per il montaggio del prodotto.

**Dichiarazione di conformità CE**

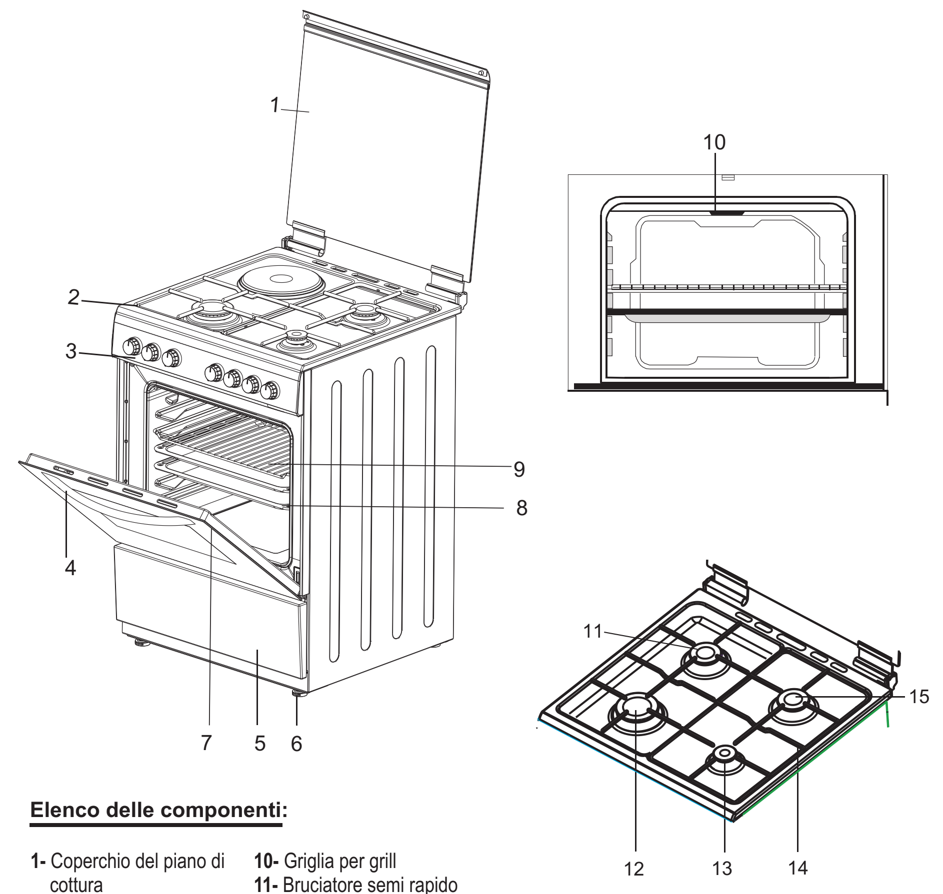
Questo dispositivo è stato testato per essere usato unicamente a scopo di cottura.
Ogni altro uso (ad esempio riscaldare una stanza) non è adeguato ed è pericoloso.

Questo piano di cottura è stato progettato, costruito e commercializzato conformemente a:
Requisiti di sicurezza della direttiva “Gas” 2009/142/CE;
Requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa tensione” 2006/95/CE;
Requisiti di sicurezza della direttiva “EMC” 2004/108/CE;
Requisiti della direttiva 93/68/EC.

**INDICE:**

## PARTE 1: PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO

PRESENTAZIONE :




**Elenco delle componenti:**

**1-** Coperchio del piano di cottura
**2-** Pannello di controllo del Piano di cottura
**3-** Porta del forno
**4-** Maniglia
**5-** Coperchio cassette
**6-** Pedino
**7-** Porta del forno
**8-** Vassoio del forno
**9-** Griglia
**10-** Griglia per grill
**11-** Bruciatore semi rapido
**12-** Bruciatore rapido
**13-** Bruciatore ausiliario
**14-** Griglie del piano di cottura
**15-** Bruciatore semi rapido

| MODELLO | DIMENSIONI (cm) |
|---|---|
| YK 60X60 | 60*60*85 |

## 2. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- L’apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l’uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche,sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano
ricevuto istruzioni per l’uso dell’apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l’apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare
di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l’apparecchio e coprirela fiamma per esempio con un coperchio o conuna coperta ignifuga.
- Le superfici interne del cassetto(se presente) possono diventare calde.
- Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
- ATTENZIONE: Assicurarsi che l’apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Durante l’uso l’apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all’interno del forno.

- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l’uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- In caso di collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessaria l'avvertenza: “Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione” .
- Qualsiasi intervento, all’interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell’alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombolette a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di

alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l’accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell’apparecchio.
-Non è previsto un piedistallo per l’installazione della cucina.
- Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.
- L’apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema a comando a distanza separato.
- ATTENZIONE: L’uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l’apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare

un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- ATTENZIONE: Questo apparecchio deve essere utilizzato solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldamento di ambienti.
Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

**In caso di anomalie, e soprattutto se si avvertissero fughe di gas o di corrente, interpellare il tecnico senza alcun indugio.**

# Parte 3: INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE ALL'USO

Questo forno moderno, pratico e funzionale, prodotto cone parti e materiali di ottima qualità, soddisferà tutte le esigenze dell'utente. Leggere questo manuale per non avere alcun problema in futuro e poter ottenere ottimi risultati. Le informazioni che seguono sono le regole necessarie per l'installazione e le procedure di manutenzione corrette. Devono essere lette particolarmente dai tecnici che installeranno l'apparecchio.

**Contattare il servizio assistenza autorizzato per il montaggio del forno.**

AMBIENTE IN CUI L'APPARECCHIO SARÀ INSTALLATO
Il forno deve essere installato e usato in un posto in cui ci sarà sempre ventilazione. Durante il funzionamento, l'apparecchio ha bisogno di 2m3/h di aria per kw. Ci deve essere una sufficiente ventilazione naturale per poter usare il gas nell'ambiente. Il flusso d'aria deve venire direttamente attraverso i fori aperti nelle pareti e rivolti verso l'esterno.

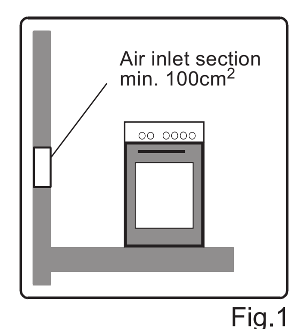



Fig.1

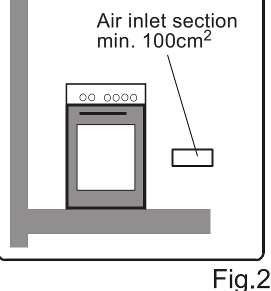
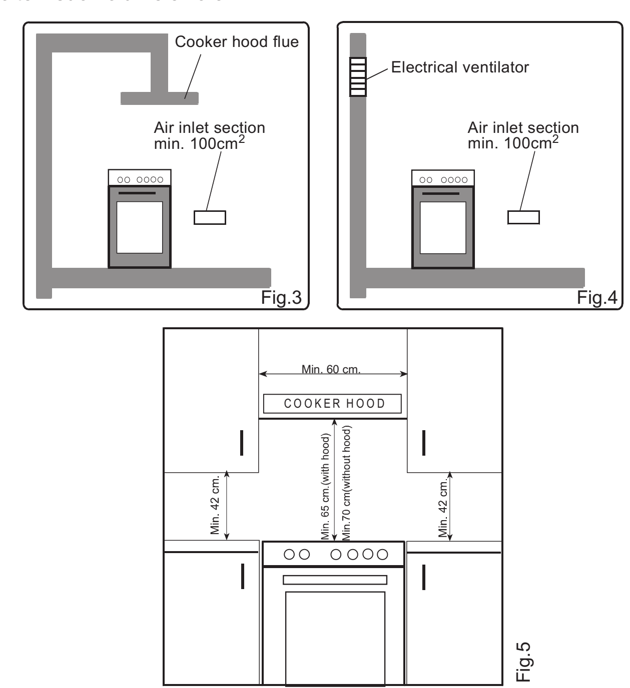



Fig.2

Queste prese d'aria devono avere una sezione trasversale di 100cm3 efficace per il passaggio dell'aria. (possono essere aperte una o più prese d'aria). Questo foro (questi fori) deve essere aperto, non ostruito. Di preferenza questi fori devono essere vicini alla parte inferiore e sul lato opposto dei fumi dei gas bruciati svuotati. Nel caso in cui non sia possibile praticare questi fori di ventilazione dove è installato il dispositivo, l'aria necessaria può anche provenire dalla stanza attigua, a condizione che non si tratti di una camera da letto o di una stanza pericolosa. In questo caso sarà necessario che la “stanza attigua” disponga di una buona ventilazione.

**Eliminazione dei gas combusti dall'ambiente**
Gli apparecchi di cottura che funzionano a gas, emettono i residui gassosi direttamente all'esterno o attraverso le cappe di estrazione collegate al camino che da' direttamente all'esterno. Se non sembra possibile installare una cappa, sarà necessario installare una ventola elettrica sulla finestra o a parete che si apra verso l'esterno. Questa ventola elettrica deve avere la capacità di cambiare l'aria della cucina di 4-5 volte il suo volume all'ora.




## Parte 4: INSTALLAZIONE DEL FORNO

Ci sono alcuni fattori a cui prestare attenzione quando si installa il forno. Tenerli presente quando si installa il forno. Fare attenzione ai suggerimenti che seguono per prevenire qualsiasi problema e/o situazione pericolosa che potrebbe presentarsi in seguito.

Può essere posto vicino ad altri mobili a condizione che nell'area in cui è installato il forno l'altezza dei mobili non superi quella del pannello di cottura. Fare attenzione a non mettere vicino al frigorifero; nello scegliere il posto per il forno non ci deve essere alcun materiale infiammabile come tende, tovaglie impermeabili, ecc. che prendono fuoco rapidamente. Ci deve essere uno spazio vuoto di almeno 2cm intorno al forno per consentire la circolazione dell'aria. I mobili vicini al forno devono essere resistenti a temperature fino a un massimo di 100C. Se il mobilio della cucina è più alto del piano su cui c'è la piastra di cottura del forno ci devono almeno essere 10cm di spazio dal alto del forno. Le altezze minime dal piano del forno ai mobili a parete e le cappe con ventola sono indicate di sopra.
Quindi la cappa di estrazione deve essere ad almeno 650 mm dal piano cottura.
Se non c'è la cappa, questa altezza deve essere non inferiore a 700 mm. 4

## REGOLAZIONE DEI PIEDINI

İl forno poggia su 4 piedini regolabili. Quando il forno viene posizionato nel punto in cui resterà, verificare che sia ben bilanciato. In caso contrario, regolarlo girando, ove necessario, i piedini in senso orario. Attraverso i piedini, è possibile sollevare l'apparecchio di massimo 5mm. Se i piedini sono regolati correttamente, non muovere l'apparecchio tirandolo ma sollevandolo verso l'alto.

## COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento del dispositivo dovrebbe essere eseguito conformemente agli standard locali e internazionali nonché alle normative applicabili. Sulla tabella che riporta i dati tecnici è possibile trovate informazioni sui tipi di gas e sugli iniettori appropriati. Se la pressione del gas usato è diversa da questi valori o è variabile nell'area in cui si risiede, è necessario un regolatore di pressione all'ingresso del tubo. È assolutamente necessario contattare l'assistenza autorizzata per fare queste regolazioni.

Nel caso in cui il collegamento al gas sia eseguito tramite un tubo flessibile fissato sull'ingresso del gas del dispositivo, sarà necessario aggiungere anche una fascetta sul tubo. Collegare l'apparecchio con un flessibile corto e impermeabile il più vicino possibile alla risorsa del gas. La lunghezza massima ammissibile per il flessibile è 1, 5 m. Il flessibile che porta il gas all'apparecchio deve essere cambiato una (1) volta all'anno per sicurezza.

**Punti da verificare durante il montaggio del tubo flessibile**

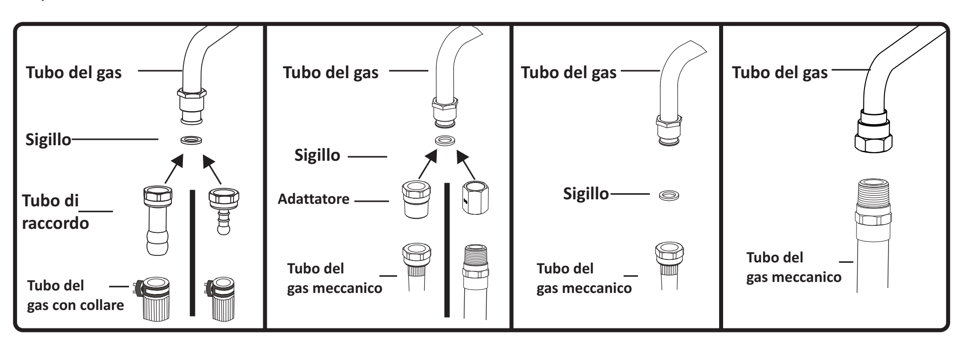
Il tubo deve essere tenuto lontano da aree che potrebbero raggiungere temperature superiori ai 9 90"C. İl flessibile non deve essere rotto, stretto o piegato. Il flessibile deve essere tenuto lontano da angoli appuntiti, oggetti in movimento, e non dovrebbe essere difettoso. Prima del montaggio, verificare la presenza di eventuali difetti di produzione. All'accensione del gas, tutte le componenti di collegamento e il flessibile devono essere verificati con acqua saponata allo scopo di individuare eventuali perdite. Non usare fiamme libere per verificare le perdite di gas. Tutte le componenti in metallo usate durante il collegamento del gas devono essere prive di ruggine. Verificare inoltre la data di scadenza delle componenti usate.

**Punti da verificare durante il montaggio del tubo del gas fisso**

Per installare un collegamento al gas fisso (con cavi, ad esempio un dado) a seconda della zona vanno usati dei metodi specifici. Le componenti più comuni vengono già fornite in dotazione col dispositivo. Altre componenti possono essere fornite come pezzi di ricambio.

In fase di esecuzione del collegamento, tenere sempre fisso il dado sul collettore del gaso, ruotando l'altra parte. Servirsi di chiavi delle dimensioni adeguate per realizzare il collegamento in modo sicuro. Per tutte le superfici fra i vari componenti, servirsi sempre delle guarnizioni comprese nei pezzi di ricambio. Le guarnizioni usate durante il collegamento dovrebbero inoltre essere usate nei collegamenti a gas. Non usare sigilli da idraulico per i collegamenti a gas.

Ricordare che il dispositivo è stato preparato per essere collegato alla presa del gas del paese in cui è stato prodotto. Il principale paese di destinazione è indicato sul coperchio posteriore del dispositivo. Nel caso in cui sia necessario usarlo in altri paesi, potrebbero essere necessari dei collegamenti come quelli qui di seguito indicati. In questo caso, invitiamo a rivolgersi alle autorità locali per sapere esattamente come procedere.




Sarà necessario contattare il servizio adeguato per realizzare le connessioni in modo adeguato e conformemente agli standard di sicurezza.

! **ATTENZIONE Non usare mai accendini o fiammiferi per controllare perdite di gas.**

## COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

Tutti i tipi di forni indipendenti, in cui vi sono dei terminali per collegamento fisso, devono essere installati conformemente alle istruzioni.

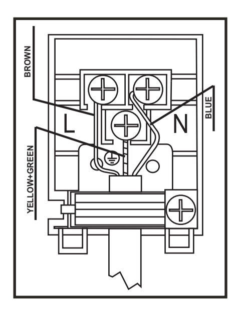
Questo dispositivo deve essere installato da una persona qualificata conformemente all'ultima edizione delle

normative nazionali del paese di destinazione e in linea con le istruzioni del produttore. Il dispositivo non contiene alcuno strumento per lo scollegamento dalla rete elettrica di alimentazione. Lo strumento per scollegare dalla corrente, ovverosia separare i poli che forniscono / non forniscono energia elettrica sotto a sovratensioni, categoria III, devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle normative del caso.

Lo strumento per eseguire lo scollegamento deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione

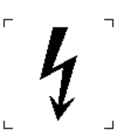
**Il forno combinato 60 x 60 (forno elettrico con piano di cottura e una piastra) non ha un cavo di alimentazione..**

Vicino al blocco terminale c'è uno schema elettrico al quale è opportuno attenersi in fase di collegamento del cavo.




**220- 240 V ~**

**Avvertenza: Prima di accedere ai terminali, scollegare tutti i circuiti di alimentazione.**



Servirsi unicamente di cavo schermato in cloride polivinilico (codice 60227 IEC 53) Collegare il cavo di alimentazione della sezione adeguata:

Quando il portello o il vassoio del forno sono aperti, non lasciare niente su di essi. L'apparecchio potrebbe perdere l'equilibrio o il coperchio rompersi.

Non mettere oggetti pesanti o infiammabili (nylon, buste di plastica, carta, stoffa) nel cassetto inferiore.

Quando l'apparecchio non è in uso, togliere la spina e tenere chiuso il rubinetto del gas.

Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non lasciarlo esposto a sole, pioggia, neve, polvere, ecc.

| | **Monofase tubo di scarico<br>220-240 V~ H05 VV-F** | | |
|---|---|---|---|
| | 50x50 Forno a gas con piano di cottura a gas | 50x50 modello combinato (forno elettrico con piano di cottura a gas) | 50x50 modello combinato (forno elettrico con piano di cottura a gas e una piastra di cottura elettrica) |
| Area intersezionale del cavo | 3x1 $mm^2$ | 3x1,5 $mm^2$ | 3x2,5 $mm^2$ |

IMPORTANTE:

I fili del conduttore di rete sono contrassegnati in base al codice di colore seguente:

VERDE e GIALLO …………....TERRA

BLU ……………………………..NEUTRO

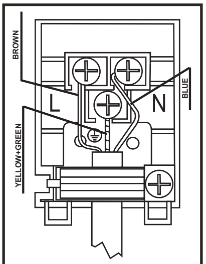
MARRONE o ROSSO…………TENSIONE

**50x60 forno a gas con piano di cottura a gas e una piastra e 60x60 forno elettrico con piano di cottura gas tipologia forno indipendente con cavo di alimentazione e presa**

**Il dispositivo deve essere installato da una persona qualificata conformemente all'ultima edizione delle normative IEE e attenendosi alle istruzioni del produttore.**

**Usare un cavo di alimentazione H05VV-F. Le dimensioni del cavo devono essere adeguate alla tabella di cui sopra.**

In fase di collegamento elettrico, attenersi alle istruzioni indicate nel manuale. Il cavo di messa a terra deve essere collegato al terminale. Assicurarsi che il cavo isolato sia collegato alla fonte di alimentazione durante il collegamento del cavo. Se, nel posto in cui sarà installato l'apparecchio non c'è una presa elettrica collegata a terra appropriata, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata. La presa elettrica collegata a terra deve essere vicina all'apparecchio. Non utilizzare una prolunga Il cavo di alimentazione non deve toccare la superficie calda del prodotto. Nel caso in cui il cavo sia danneggiato, contattare il Servizio Autorizzato per provvedere alla sostituzione dello stesso. Eventuali collegamenti elettrici sbagliati potrebbero danneggiare il dispositivo, mettere a repentaglio la sicurezza e invalidare così la propria garanzia. Questo dispositivo è stato concepito per essere usato con elettricità 230V 50Hz. Se la tensione della rete è diversa da questi valori, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata.




Schema di collegamento elettrico

Il cavo di alimentazione dovrebbe essere tenuto lontano dalle componenti calde del dispositivo. In caso contrario il cavo si potrebbe danneggiare, provocando cortocircuiti. L'azienda produttrice dichiara di non avere nessuna responsabilità relativamente ad eventuali danni e perdite che sono causati da collegamenti non eseguiti correttamente da persone non autorizzate.

A scopo di protezione, installare un polo per lo scollegamento all'interno del circuito di alimentazione con un contatto aperto di almeno 3.0 mm rated 32 A e un tipo di funzionamento a ritardo.

## 3.6 AVVERTENZE E MISURE GENERALI

Il dispositivo è stato prodotto conformemente agli standard locali e internazionali e alle normative applicabili. Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da tecnici di assistenza autorizzati. Lavori di installazione e riparazione non nel rispetto delle regole possono essere pericolosi.

Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio si riscaldano. Le superfici interne del forno, e le uscite del fluido sono abbastanza calde. Anche se l'apparecchio è spento, queste parti restano calde per un certo tempo. Non toccare le superfici calde e tenere i bambini alla larga. Non lasciare incustodito il piano cottura mentre si usano grassi solidi o liquidi. Potrebbe prendere fuoco in condizioni di calore estremo. Non versare mai acqua sulle fiamme provocate da olio. Coprire la pentola o la padella per soffocare le fiamme che si sono sviluppate e spegnere il piano cottura. Per cucinare nel forno, gli interruttori del forno stesso del calore devono essere regolati. Altrimenti il forno non funziona. Quando il portello o il vassoio del forno sono aperti, non lasciare niente su di essi. L'apparecchio potrebbe perdere l'equilibrio o il coperchio rompersi. Non mettere oggetti pesanti o infiammabili (nylon, buste di plastica, carta, stoffa) nel cassetto inferiore. Ciò comprende le pentole con accessori di plastica (ad esempio maniglie). Quando l'apparecchio non è in uso, staccarlo dalla rete elettrica e tenere chiusa la valvola del gas. Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non lasciarlo esposto agli agenti atmosferici quali ad esempio sole, neve, polvere ecc. Si prega di ricordare che questo dispositivo è stato pensato per essere usato in spazi chiusi.

**CONVERSIONI DEL GAS**
**Attenzione: Le procedure che seguono devono essere eseguite da personale dell'assistenza autorizzata.**

Il dispositivo è stato regolato per essere usato con gas GPL. I bruciatori a gas possono essere adattati a diversi tipi di gas sostituendo gli iniettori corrispondenti e regolando la lunghezza di fiamma minima sul livello più adatto per il gas in uso. A questo scopo, devono essere eseguite le fasi che seguono.

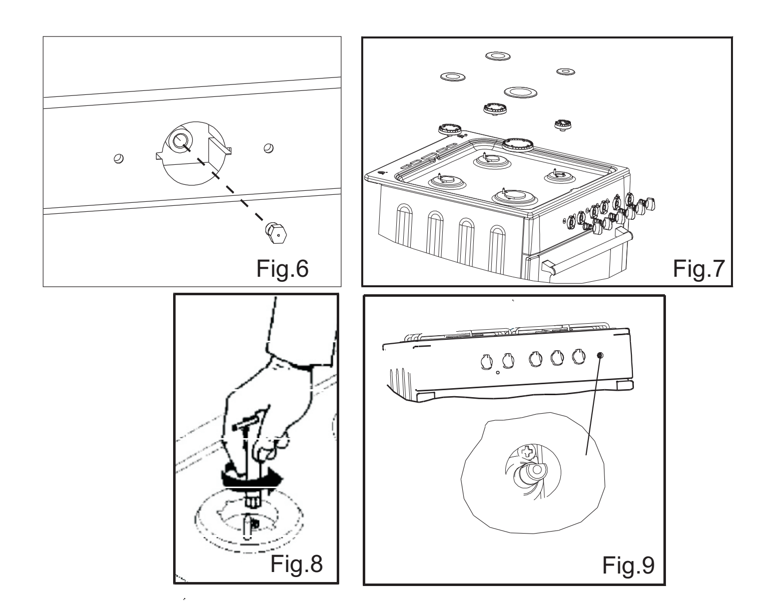
**Cambio degli iniettori:**

**Bruciatori del piano di cottura:**
Disattivare il flusso del gas e la corrente elettrica. Rimuovere la capsula e l'adattatore. Svitare gli iniettori. Servirsi di una chiave da 7 mm. Sostituire l'iniettore con uno di quelli di ricambio, con il diametro corrispondente al tipo di gas che verrà usato, conformemente alla tabella delle informazioni (fornita in dotazione nel kit di ricambio).

**Iniettori forno/grill:**
Gli iniettori del forno e del grill vengono montati con una sola vite posizionata sull'estremità del bruciatore. Per i bruciatori del grill, la vite è già visibile. Togliere la vite, tirare il bruciatore verso di sé e si vedrà comparire l'iniettore sulla superficie posteriore della cavità del forno.

Per i bruciatori del forno, aprire il vano cassetto e si vedrà la vite di montaggio sotto al bruciatore. Togliere la vite, spostare il bruciatore in diagonale e l'iniettore comparirà sul lato posteriore della scatola del bruciatore.

Togliere gli iniettori con una chiave da 7 mm e sostituire l'iniettore con uno di quelli di ricambio, con il diametro corrispondente al tipo di gas che verrà usato, conformemente alla tabella delle informazioni (fornita in dotazione nel kit di ricambio).




**Regolazione della posizione per la fiamma ridotta:**

La lunghezza della fiamma nella posizione minima viene regolata con una vite a testa piatta sulla valcola. Per le valvole con FFD, la vite si trova sul lato dell'asse della valvola. Per le valvole senza FFD, la vite si trova all'interno dell'asse della valvola. Per una regolazione più semplice della fiamma ridotta, consigliamo di togliere il pannello di controllo (e il microinterruttore, se presente) in fase di regolazione. La posizione in cui deve essere allentata la vite di bypass per eseguire la conversione da GPL a metano. Per la trasformazione da metano a GPL la stessa vite deve essere stretta. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e che il gas sia aperto. Per stabilire la posizione minima, accendere i bruciatori e lasciarli accesi nella posizione minima. Rimuovere le manopole perché le viti sono accessibili solo con le manopole rimosse. Con l'aiuto di un piccolo cacciavite, serrare o allentare la vite di bypass di 90 gradi. Quando la fiamma ha un'altezza di almeno 4 mm, il gas è ben distribuito. Assicurarsi che la fiamma non si spenga mentre si passa dalla posizione di massimo a quella di minimo. Creare un vento artificiale con la mano verso la fiamma per verificarne la stabilità. Per i bruciatori del forno, attuare il bruciatore in posizione minima per 5 minuti, quindi aprire e chiudere la porta del forno per 2.3 volte al fine di verificare la stabilità della fiamma del bruciatore.

**Cambio delle prese di ingresso del gas**

Per alcuni paesi, il tipo di valvola di alimentazione può variare rispetto ai gas metano / GPL. In questo caso, togliere le componenti di connessione e di dadi (ove presenti) e collegare la nuova alimentazione di gas in modo conforme. In tutte le condizioni, tutte le componenti usate nei collegamenti a gas dovrebbero essere approvati da autorità locali e/o internazionali. In tutti i collegamenti a gas, consultare la sezione “MONTAGGIO DELL'ALIEMNTAZIONE GAS E CONTROLLO PERDITE” sopra presentata.

## USO DEI BRUCIATORI A GAS

**Accensione dei bruciatori a gas:**
Per capire quale manopola controlla qual bruciatore, verificare il simbolo di posizione sopra alla manopola:

**Accensione manuale:**
Nel caso in il dispositivo non sia dotato di strumenti di accensione o in caso di guasti a livello di rete elettrica, seguire la seguente procedure.

Per accendere uno dei bruciatori, premere e ruotare la manopola in senso antiorario di modo che si trovi in posizione max, avvicinare un fiammifero o un altro strumento di accensione manuale alla circonferenza superiore.

**Accensione elettrica**: l'accensione elettrica dei bruciatori a gas può essere fatta in due modi a seconda della configurazione del dispositivo.

**Accensione con pulsante scintilla**: premere la valvola del bruciatore che si vuole accendere, quindi ruotare la valvola in senso anti-orario di modo che la manopola di trovi in posizione max. Con l'altra mano premere contemporaneamente il tasto di accensione. Se il pulsante di accensione non viene premuto immediatamente, l'accumulo di gas può determinare la diffusione delle fiamme Continuare a premere il tasto di accensione fino a vedere una fiamma stabile sul bruciatore.

**Accensione tramite valvola della manopola (micro interruttore)**
Premere la valvola del bruciatore che si vuole accendere e ruotare la valvola in senso anti-orario di modo che la manopola si trovi in posizione max. tenendo la manopola premuta. Il dispositivo genera scintille fino a che non si tiene premuta la manopola di controllo. Il microinterruttore posizionato sotto alla manopola crea scintille in modo automatico attraverso il bruciatore. Continuare a premere la manopola fino a vedere una fiamma stabile sul bruciatore.

**Dispositivo sicurezza fiamma:**

**Bruciatori del piano di cottura (nel caso in cui la manopola sia dotata di un dispositivo di sicurezza)**
Le manopole dotate di dispositivo di sicurezza garantiscono sicurezza nel caso in cui la fiamma venga spenta in modo casuale. Nel caso in cui ciò si verifichi, il dispositivo blocca i canali del gas del bruciatore evitando ogni accumulo di gas non bruciato. Attendere 90 secondi prima di accendere nuovamente un bruciatore a gas spento.

**Controllo dei bruciatori del piano di cottura**
La manopola ha 3 posizioni: Off (0), max (simbolo fiamma grande) e min (simbolo fiamma piccola). Dopo aver acceso il bruciatore in posizione max sarà possibile regolare la lunghezza della fiamma fra le posizioni max e min. Non usare i bruciatori quando la posizione della fiamma si trova fra le posizioni max e off.

Dopo l'accensione, verificare visivamente le fiamme. Nel caso in cu si veda una punta gialla, fiamme alte o instabili, spegnere il flusso di gas e verificare il gruppo bruciatore e corone. Verificare inoltre che non vi sia del liquido all'interno delle coppe dei bruciatori. Nel caso in cui le fiamme del bruciatore si spengano accidentalmente, spegnere i bruciatori, arieggiare la cucina e non tentare di riaccendere per 90 secondi.

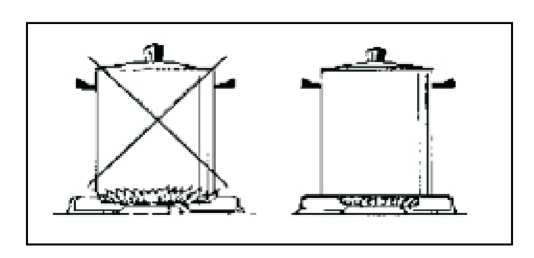
In fase di spegnimento del piano cottura, ruotare la manopola in senso orario, fino a che non è posizionata su “0”.

Il piano cottura ha bruciatori di diversi diametri. Il modo più economico di usare il gas è quello di scegliere le dimensioni corrette dei bruciatori conformemente alle dimensioni della pentola e di portare la fiamma in posizione minima dopo aver raggiunto il punto di bollitura. Consigliamo sempre di coprire la pentola.

Per ottenere le prestazioni massime dai bruciatori servirsi di pentole con i seguenti diametri. Servendosi di pentole più piccole, le dimensioni minime qui indicate provocheranno perdite di energia.

Bruciatore rapido: 22-26cm
bruciatore medio: 14-22cm
bruciatore ausiliario: 12-18cm

Verificare che le punte delle fiamme non escano dalla circonferenza esterna della pentola, in quanto ciò potrebbe danneggiare gli accessori di plastica intorno alla pentola (maniglie, ecc.).



Quando i bruciatori non vengono usati a lungo, spegnere sempre la valvola di alimentazione principale del gas.

**AVVERTENZA:**

Usare solo pentole col fondo piatto e con una base sufficientemente spessa. Verificare che la base della pentola sia asciutta prima di posizionarla sui bruciatori. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione Tenere quindi bambini e animali lontano dai bruciatori durante e dopo la cottura.

Dopo l'uso, il piano cottura rimane molto caldo a lungo. Non toccarlo e non posizionarvi oggetti sopra.

Non mettere mai coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano cottura, in quanto si scaldano e potrebbero provocare gravi ustioni.

**Uso delle piastre**

Esistono 2 tipi di piastre: standard e rapida (contraddistinta dal puntino rosso sulla superficie della piastra stessa).

Queste piastre si controllano attraverso un interruttore con 6 posizioni.

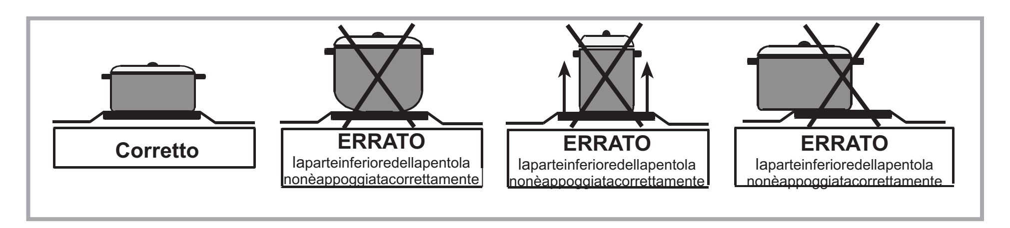
Ruotando la manopola di controllo in una di queste posizioni sarà possibile mettere in funzione le piastre. Sotto a ogni tasto c'è un piccolo schema che mostra quale piastra è controllata da quale tasto. Una spia sul pannello di controllo indica se e quali piastre sono in uso.

| PIASTRE - FUNZIONI |
| --- |
| 0 posizione off |
| 1 Per sciogliere amaro e riscaldare piccole quantità di liquido |
| 2 Per riscaldare grandi quantità di liquido Per preparare creme e salsine |
| 3 Per scongelare alimenti da cucinare |
| 4 Per cucinare carne e pesce in modo delicato |
| 5 Per arrostire carne e arrosto |
| 6 Per bollire grandi quantità di liquido o per friggere |

**AVVERTENZA**

Quando si usa per la prima volta o quando la piastra non è stata in uso a lungo sarà necessario eliminare l'eventuale umidità che si potrebbe essere accumulata sugli elementi elettrici della piastra attivandola al minimo per circa 20 minuti.

- Usare solo pentole col fondo piatto e con una base sufficientemente spessa.
- Non usare mai pentole con diametro inferiore rispetto a quello della piastra.
- Verificare che la base della pentola sia asciutta prima di posizionarla sui bruciatori. Mentre la piastra è in funzione è importante garantire che la pentola sia centrata correttamente sulla piastra.




- Non usare mai il piano di cottura senza pentole sulle piastre.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione Tenere quindi bambini e animali lontano dai bruciatori durante e dopo la cottura.
- Nel caso in cui si notino delle crepe sulla piastra sarà immediatamente necessario spegnerla e sostituirla.
- Per garantire una lunga durata di vita, la piastra deve essere completamente pulita con prodotti detergenti adeguati Per evitare ruggine e conservarli come nuovi, consigliamo di pulire le piastre con delicatezza con un tessuto leggermente inumidito con olio. Non usare dispositivi per la pulizia a vapore.
- Dopo l'uso, le piastre rimangono molto calde a lungo. Non toccarlo e non posizionarvi oggetti sopra.

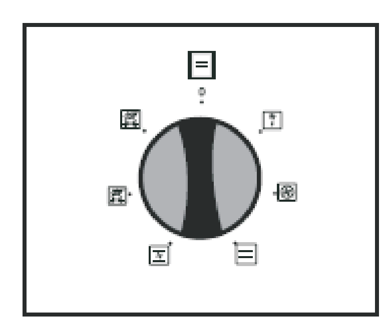
**USO DEL FORNO**

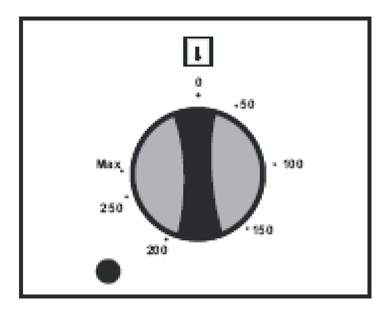
*Interruttore selezione funzione forno:*

consente di selezionare la funzione del forno. Ogni posizione della manopola selettore attiva la funzione indicata sul simbolo di quella posizione. La spiegazione di ogni simbolo viene indicata nella seguente tabella. Per funzioni diverse da luce forno e defrost le funzioni selezionate non saranno attivate a meno che non venga regolata la temperatura con la manopola del termostato, in posizione diversa da “0”.

*Termostato del forno:*

consente di regolare la temperatura del forno. Il termostato funziona con cicli on-off, mantenendo la temperatura regolata all'interno del vano forno. Durante il ciclo di spegnimento, gli elementi riscaldatori all'interno del forno si spengono. Sarà possibile verificare se il termostato si trova in ciclo on od off con la spia del termostato; la lampada è accesa quando i riscaldatori all'interno del forno sono accesi.




**AVVERTENZA:** Durante il processo di cottura, il vapore caldo si accumula all'interno del forno, e questo vapore è invisibile quando il forno è caldo e la porta del forno è chiusa. Quando è necessario aprire la porta del forno, tenere la maniglia tenendo volto e mani lontane del forno, di modo che il vapore che fuoriesce dalla cavità del forno non ferisca voi o le persone intorno a voi.

Funzioni del forno:

Le funzioni del forno, che possono essere selezionate con l'interruttore di selezione del forno, sono riepilogate nella seguente tabella.

| | |
|---|---|
| | La spia del forno inizia a funzionare. |
| | La luce, la spia rossa di avvertenza e la ventola iniziano a funzionare. Questo consente lo scongelamento del cibo congelato. |
| | Il termostato del forno, le spie di avvertenza e i riscaldatori inferiore e superiore iniziano a funzionare. |
| | Il termostato del forno, le spie di avvertenza e la ventola, i riscaldatori inferiore e superiore iniziano a funzionare. |
| | Il termostato del forno, le spie di avvertenza e grill iniziano a funzionare. |
| | Il termostato del forno, le spie di avvertenza, il grill e ventola iniziano a funzionare. |



### Funzione sogli-ghiaccio (scongelamento)

Il processo di scongelamento può iniziare mettendo il cibo congelato nel forno e impostando l'interruttore sul marchio indicato. Questo è un programma che non cuoce il cibo ma aiuta solo a scongelarlo in breve tempo. Mettere il cibo da scongelare sul terzo ripiano dal basso, quello a griglia. Mettere un vassoio sul fondo del forno per raccogliere l'acqua causata dallo scongelamento.



### Funzione riscaldatore inferiore – superiore (cottura statica)

In questa cottura, definita metodo tradizionale, il calore che si diffonde dagli elementi riscaldatori superiore e inferiore del forno assicurano la cottura uniforme della parte superiore e inferiore del cibo.

Si raccomanda di pre-riscaldare per 10 minuti. Lasciare che il cibo, posto nel contenitore per la cottura disponibile, si cuocia per il periodo stabilito. La funzione riscaldatore inferiore-superiore è quella preferita per cuocere dolci, pan di spagna, flan, pasta al forno, lasagna, pizza.

Alla fine del processo di cottura spegnere l'interruttore del forno e quello di impostazione del calore e disattivare il timer. Estrarre il cibo cotto dal forno, mettere al sicuro e aprire la porta del forno per assicurare che esso si raffreddi completamente. Poiché in quel momento il forno è molto caldo, stare lontani da esso e tenere lontani i bambini.



### Funzione ventola di riscaldamento inferiore – superiore (cottura statica con ventola)

Il punto da cui l'aria proviene dagli elementi riscaldatori inferiore e superiore è distribuito nel forno da un motore a ventola e da un ventilatore.

L'interruttore di regolazione del calore è impostato al grado consigliato dalla tabella di cottura. Ruotare l'interruttore del forno come mostra il simbolo di questa funzione e il tempo di cottura è regolato secondo quello raccomandato, il forno è pre-riscaldato per 10 minuti. Il cibo messo nel recipiente di cottura disponibile viene posto nel forno e cotto. In genere questa è la funzione con cui si ottengono buoni risultati per cuocere biscotti. Con questa funzione ogni parte del cibo sarà cotta in modo uguale. È appropriata per cuocere su un solo vassoio.

Alla fine della cottura spegnere l'interruttore del forno e quello di impostazione del calore. Annullare la programmazione a tempo del forno, estrarre il cibo cotto e lasciarlo in un luogo sicuro. Aprire il coperchio del forno e lasciar raffreddare. Non avvicinarsi fino a che non si raffredda e tenere lontani i bambini.



**Funzione grill**

Questa funzione si usa per arrostire pollo.
Per grigliare mettere il cibo sul grill e questo sul ripiano al livello più alto. È possibile iniziare a grigliare dopo aver messo il contenitore sul terzo ripiano. Il vassoio posto sul terzo ripaino assicura la raccolta dell'olio che cola dal cibo.

Ruotare l'interruttore di regolazione del calore come mostra l'indicatore di questa funzione. Mettere il cibo nel forno dopo aver pre-riscaldato per 5 minuti.
Alla fine della cottura, come per gli altri processi, spegnere l'interruttore del forno e quello di impostazione del calore. Annullare la programmazione a tempo del forno, estrarre il cibo cotto e lasciarlo in un luogo sicuro. Non avvicinarsi fino a che non si raffredda e tenere lontani i bambini.

***Avvertenza: Impostazione massima del termostato 190°C***



**Funzione grill e ventola**

In questa funzione grill, riscaldatore superiore e ventola assicurano un arrosto perfetto operando e cuocendo assieme.
Per grigliare mettere il cibo sul grill e questo sul ripiano al livello più alto. È possibile iniziare a grigliare dopo aver messo il contenitore sul terzo ripiano. Il vassoio posto sul terzo ripiano assicura la raccolta dell'olio che cola dal cibo.
Ruotare l'interruttore di regolazione del calore come mostra l'indicatore di questa funzione. Mettere il cibo nel forno dopo aver pre-riscaldato per 5 minuti.
Alla fine della cottura, come per gli altri processi, spegnere l'interruttore del forno e quello di impostazione del calore. Annullare la programmazione a tempo del forno, estrarre il cibo cotto e lasciarlo in un luogo sicuro. Non avvicinarsi fino a che non si raffredda e tenere lontani i bambini.

***Avvertenza: Impostazione massima del termostato 190°C***

## Risparmio energetico

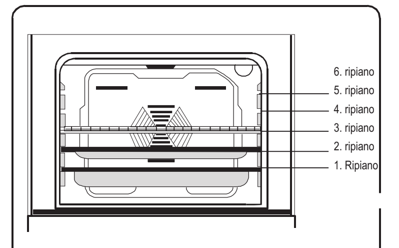
- Durante l'uso delle cucine elettriche è necessario usare pentole con basi piatte.
- Scegliere una pentola delle dimensioni adatte.
- Servendosi di un coperchio si ridurranno i tempi di cottura.
- Ridurre al minimo i liquidi o i grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Quando il liquido inizia a bollire, ridurre il calore.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto molte volte durante la cottura.

| CONTENITORI | INFERIORE-SUPERIORE | | | GRILL | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Thermostato pos.(ºC)* | *Posizione ripiano* | *Durata della cottura (dc)* | *Thermostato pos.(ºC)* | *Posizione ripiano* | *Durata della cottura (dc)* |
| Dolci a strati | 170 - 190 | 1-2 | 35 - 45 | | | |
| Plumcake | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | | | |
| Biscotti | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | | | |
| Polpette di carne alla | | | | 200 | 4 | 10 - 15 |
| Cibi liquidi | 175 - 200 | 2 | 40 - 50 | | | |
| Pollo | 200 | 1-2 | 45 - 60 | 200 | * | 50 - 60 |
| Costoletta | | | | 200 | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Bistecca | | | | 200 | 4 | 15 - 25 |
| Torta a due contenitori | | | | | | |
| Dolci a due contenitori | | | | | | |

* Cottura con spiedini per arrosto

### 4.3 Accessori usati nel forno

Il forno è già dotato di accessori. Sarà inoltre possibile acquistare accessori acquistati separatamente ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. Sarà inoltre possibile usare piatti di vetro, stampi per torte, vassoi speciali adatti per essere usati in forno. Fare attenzione alle istruzioni d'uso del produttore degli accessori. Se si usano pentole piccole, metterle sulla piastra del grill in modo che siano perfettamente al centro della griglia. Se il cibo da cuocere non copre completamente il vassoio del forno, se il cibo è preso dal freezer o se il vassoio deve essere usato per raccogliere i succhi del cibo che fluiscono durante la cottura alla griglia, il vassoio può cambiare forma a causa del forte calore che si sviluppa durante la cottura o l'arrostitura. Il vassoio tornerà alla forma originaria dopo che si è raffreddato. Questo è un evento fisico normale che avviene durante il trasferimento di calore. Non lasciare il vassoio o il contenitore di vetro al freddo subito averlo usato per cuocere. Non mettere sul pavimento freddo e bagnato.  Mettere su un panno da cucina asciutto o su un poggia-pentole, assicurando che si raffreddino lentamente. Altrimenti il vassoio o contenitore può rompersi. Se si usa il grill del forno, si consiglia di usare quello in dotazione con il prodotto (se il prodotto comprende questo materiale). Se si usa il grill grande, mettere un vassoio su uno dei ripiani inferiori per raccogliere l'olio. Mettere anche dell'acqua per facilitare la pulizia. Come spiegato nei relativi punti, non tentare mai di usare bruciatore per il grill a gas senza la testa di protezione. Se il forno ha un bruciatore per grill a gas, ma la testadi protezione manca o è danneggiata e non può essere usata, chiederne una sostitutiva al punto di assistenza autorizzato più vicino.

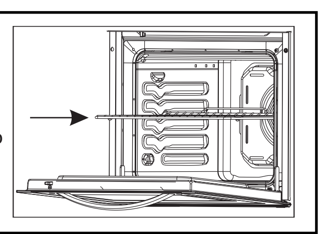



***Griglia:*** Usata per giigliare o per mettere contenitori diversi dal vassoio di cottura.

***Vassoio basso:*** Usato per cuocere dolci come flan. Ecc.

***Vassoio profondo:*** Usto per stufati.

**AVVERTENZA -** Inserire correttamente la griglia in uno dei supporti corrispondenti all'interno della cavità del forno e premerla fino in fondo.



## Parte 5: PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

### PULIZIA

Prima di pulire il forno, assicurarsi che tutti gli interruttori siano spenti e che l'apparecchio sia freddo. Scollegare l'apparecchio. Controllare se i detergenti usati per pulire il forno sono appropriati e raccomandati dal produttore. Non usare detersivi a base di polveri o creme caustiche o abrasive, lana d'acciaio o strumenti taglienti perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso che liquidi fuoriusciti intorno al forno si brucino, le parti smaltate possono danneggiarsi. Eliminare immediatamente i liquidi fuoriusciti.

**Pulizia dell'interno del forno**

Scollegare il forno prima di iniziare la pulizia La parte interna smaltata del forno si pulisce al meglio quando esso è caldo. Pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata, dopo ogni uso. Poi pulire ancora una volta con un panno bagnato e asciugare. Di tanto in tanto potrebbe essere necessario l'uso di un detersivo liquido per una pulizia completa. Non usare detergenti secchi e in polvere.

**Pulizia del coperchio del forno**

Per pulire il coperchio del forno all'interno e all'esterno usare un pulitore per vetro. Poi sciacquare e asciugare con un panno asciutto.

**Pulizia del piano cottura a gas, manopola**

Sollevare i supporti pentole, i coperchi e le corone dei bruciatori del piano cottura. Lavare e asciugare il pannello posteriore con un panno insaponato. Lavare i coperchi e le corone dei bruciatori del piano cottura, quindi risciacquarli. Non lasciarli umidi, asciugarli subito con carta. Dopo la pulizia, verificare di rimontare correttamente le componenti. Non pulire nessuna componente del piano di cottura con spugnette abrasive. La superficie si graffierebbe. Le superfici del coperchio pentola si potrebbero danneggiare nel tempo con l'uso. Queste componenti non si arrugginiscono e non si tratta di un'anomalia di produzione. Durante la pulizia della piastra del piano cottura, verificare che non penetri acqua all'interno delle coppe del bruciatore; ciò potrebbe bloccare gli iniettori.

**Teste bruciatori:**

Di norma, lavare i supporti pentole smaltati, i coperchio smaltati, le teste del bruciatore con acqua calda saponata. Quindi, risciacquarli e asciugarli. Dopo che si sono seccati completamente, provvedere alla loro sostituzione.

**Parti smaltate**:

per tenerle come nuove, lavarle frequentemente con acqua saponata e asciugare con un panno pulito. Non lavarli mentre sono caldi e non usare mai polveri e detergenti abrasivi. Non lasciare aceto, caffé, latte, sale, acqua, limone o pomodoro a contatto con le parti smaltate a lungo.

**Acciaio inossidabile**

Le componenti in acciaio inossidabile devono essere pulite frequentemente con acqua saponata e una spugna morbida. Quindi asciugare con un panno pulito. Non usare mai polveri e detergenti abrasivi. Non lasciare aceto, caffé, latte, sale, acqua, limone o pomodoro a contatto con le parti smaltate a lungo.

## MANUTENZIONE

### Cambio della lampadina del forno

Come prima cosa scollegare il forno e verificare che sia freddo. Rimuovere la lampadina dopo averne rimosso la copertura anteriore. Mettere la nuova lampadina resistente a 300C al posto di quella rimossa (230 V, 25 Watt, Tipo E14). Rimettere il vetro di protezione della lampadina. Il forno sarà pronto per l'uso dopo questo procedimento.

### Altri controlli

Controllare periodicamente il tubo di collegamento del gas. Se si nota qualche piccola anomalia, informare l'assistenza tecnica per farlo cambiare. Si consiglia di cambiarlo una volta all'anno. Se si nota qualche anomalia nel funzionamento degli interruttori del piano cottura e del forno, contattare l'assistenza autorizzata.

## GUIDA BASE ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PRIMA DI CONTATTARE L'ASSISTENZA

- Se il forno non funziona;.
  - Il forno potrebbe essere staccato o potrebbe esserci un black out. Sui modelli dotati di timer, potrebbe non essere regolata l'ora.
- Se il forno non si scalda.
  - Il calore potrebbe essere non regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore del forno.
- Se la luce interna non si accende;
  - Deve essere controllata la rete elettrica. È necessario controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, è possibile cambiarle seguendo le istruzioni.
- Cottura (se la parte superiore e inferiore non cuociono uniformemente).
  - Modificare la posizione dei ripiani, il periodo di cottura e i livelli di calore secondo il manuale.
- Se fatto questo si riscontrano ancora problemi con il prodotto, contattare l' “Assistenza autorizzata”. Assistenza autorizzata

## INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Conservare la confezione originale del prodotto e nel caso di trasporto usarla. Seguire i contrassegni per il trasporto riportati sulla confezione. Chiudere la parte superiore con il nastro adesivo e fissare coperture e testine e piano cottura ai pannelli di cottura. Mettere un foglio di carta tra la copertura superiore e il pannello di cottura, coprire la copertura superiore, poi fissarla con il nastro adesivo alle superfici laterali del forno. Fissare con nastro adesivo cartone o carta sulla copertura anteriore del vetro interno del forno come adatto ai vassoi in modo che il grill e i vassoi del forno non danneggino la copertura del forno durante il trasporto. Inoltre, fissare con nastro adesivo la copertura del forno alle pareti laterali.

Se non si dispone della confezione originale, preparare un imballo di modo che l'elettrodomestico, in particolare le superfici esterne, non si danneggino (vetro e superfici verniciate) in seguito a forze esterne.

# Parte 6: ASSISTENZA E TRASPORTO

**Requisiti prima di contattare l'assistenza**

Se il forno non funziona;.
Il forno potrebbe essere staccato o potrebbe esserci un black out. Sui modelli dotati di un timer, l'ora potrebbe non essere regolata.

Se il forno non si scalda.
Il calore potrebbe essere non regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore del forno.

Se la luce interna non si accende;
Deve essere controllata la rete elettrica.
È necessario controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, è possibile cambiarle seguendo le istruzioni.
della guida.

Cottura (se la parte superiore e inferiore non cuociono uniformemente).
Controllare la posizione dei ripiani, il periodo di cottura e i livelli di calore secondo il manuale.

**Se fatto questo si hanno ancora problemi con il prodotto, contattare l' "assistenza autorizzata".**

**Informazioni sul trasporto**

Se è necessario il trasporto;
Conservare la confezione originale del prodotto e nel caso di trasporto usarla. Attenersi alle indicazioni di trasporto sulla confezione
Chiudere la parte superiore con il nastro adesivo e fissare coperture e testine e piano cottura ai pannelli di cottura.
Mettere un foglio di carta tra la copertura superiore e il pannello di cottura, coprire la copertura superiore, poi fissarla con il nastro adesivo alle superfici laterali del forno.
Fissare con nastro adesivo cartone o carta sulla copertura anteriore del vetro interno del forno come adatto ai vassoi in modo che il grill e i vassoi del forno non danneggino la copertura del forno durante il trasporto.
Inoltre, fissare con nastro adesivo la copertura del forno alle pareti laterali. Se non si ha la confezione originale.
Prendere le misure necessarie perché le superfici esterne del forno (in vetro e verniciate) non ricevano colpi.

## Tabella iniettore:

| ***G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h***<br>***II2H3+ IT Class: 1*** | NG<br>G20 20 mbar | LPG<br>G30/G31 28-30/37 mbar |
|---|---|---|
| **BRUCIATORE RAPIDO** | | |
| Diametro nominale | 115 | 85 |
| Classificazione nominale | 2,75 | 3 |
| Consumo in 1 ora | 261,9 l/h | 218,1 g/h |
| **BRUCIATORE MEDIO** | | |
| Diametro nominale | 97 | 65 |
| Classificazione nominale | 1,75 | 1,75 |
| Consumo in 1 ora | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| **BRUCIATORE MEDIO** | | |
| Diametro nominale | 97 | 65 |
| Classificazione nominale | 1,75 | 1,75 |
| Consumo in 1 ora | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| **BRUCIATORE AUSILIARIO** | | |
| Diametro nominale | 72 | 50 |
| Classificazione nominale | 1 | 1 |
| Consumo in 1 ora | 95,2 l/h | 72,7 g/h |

| | |
|---|---|
| Marchio di fabbrica | Bompani ecoline |
| Modello | **BI643YA/P** |
| Classe di efficienza energetica | Consumo di energia a carico standard E (kWh) |
| A (Alta efficienza)<br>B<br>C<br>D<br>E<br>F<br>G (Bassa efficienza) | E < 0.80<br>0.80 ≤ E < 1.00<br>1.00 ≤ E < 1.20<br>1.20 ≤ E <1.40<br>1.40 ≤ E < 1.60<br>1.60 ≤ E <1.80<br>1.80 ≤ E |
| Consumo di energia (kWh) | Convenzionale: 0.89<br>Aria forzata : 0.79 |
| Volume utilizzabile (l) | 56 |
| Volume | Piccolo<br>Medio ←<br>Grande |
| Durata della cottura (dc) | Convenzionale: 45<br>Aria forzata : 40 |
| Consumo energetico quando la funzione di riscaldamento non è in uso | - |
| Area superficie cottura (cm 2 ) | 1200 |

| | |
|---|---|
| Marchio di fabbrica | Bompani ecoline |
| Modello | **BI640YA/P** |
| Classe di efficienza energetica | Consumo di energia a carico standard E (kWh) |
| A (Alta efficienza)<br>B<br>C<br>D<br>E<br>F<br>G (Bassa efficienza) | E < 0.80<br>0.80 ≤ E < 1.00<br>1.00 ≤ E < 1.20<br>1.20 ≤ E <1.40<br>1.40 ≤ E < 1.60<br>1.60 ≤ E <1.80<br>1.80 ≤ E |
| Consumo di energia (kWh) | Convenzionale: 0.89<br>Aria forzata : 0.79 |
| Volume utilizzabile (l) | 56 |
| Volume | Piccolo<br>Medio ←<br>Grande |
| Durata della cottura (dc) | Convenzionale: 45<br>Aria forzata : 40 |
| Consumo energetico quando la funzione di riscaldamento non è in uso | - |
| Area superficie cottura (cm 2 ) | 1200 |

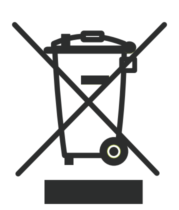
**CENTRI ASSISTENZA TECNICA**
**Per Assistenza Tecnica Autorizzata e Ricambi Originali rivolgersi al  numero unico***




**Oppure visitare il sito [www.bompani.it](http://www.bompani.it)**

*** al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.**

**CONDIZIONI DI GARANZIA**
**Le Condizioni di Garanzia sono consultabili sul nostro sito [www.bompani.it](http://www.bompani.it)**



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico Consegnarlo al punto di raccolta valido per il riciclaggio di prodotti elettrici ed elettronici. Garantendo un adeguato smaltimento del prodotto si contribuirà a prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana, che potrebbero essere provocate da uno smaltimento sbagliato della strumentazione. Per informazioni dettagliate sul riciclaggio del prodotto, rivolgersi all'ufficio di zona, al servizio locale per lo smaltimento dei rifiuti o presso il centro vendita in cui è stato acquistato il prodotto.

FR




**BI643YA/P**
**BI640YA/P**

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION
# NOTICE D'UTILISATION
# DU FOUR DE TYPE AUTOSTABLE

Chère cliente, cher client,
Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser nos appareils, nous vous suggérons de lire ce guide, qui contient tous les renseignements de base pour leur installation, leur entretien, ainsi que leur utilisation. Pour l'installation, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

**Déclaration de conformité CE**

Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement à des fins de cuisson. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cette table de cuisson a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :

Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;

Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension»;

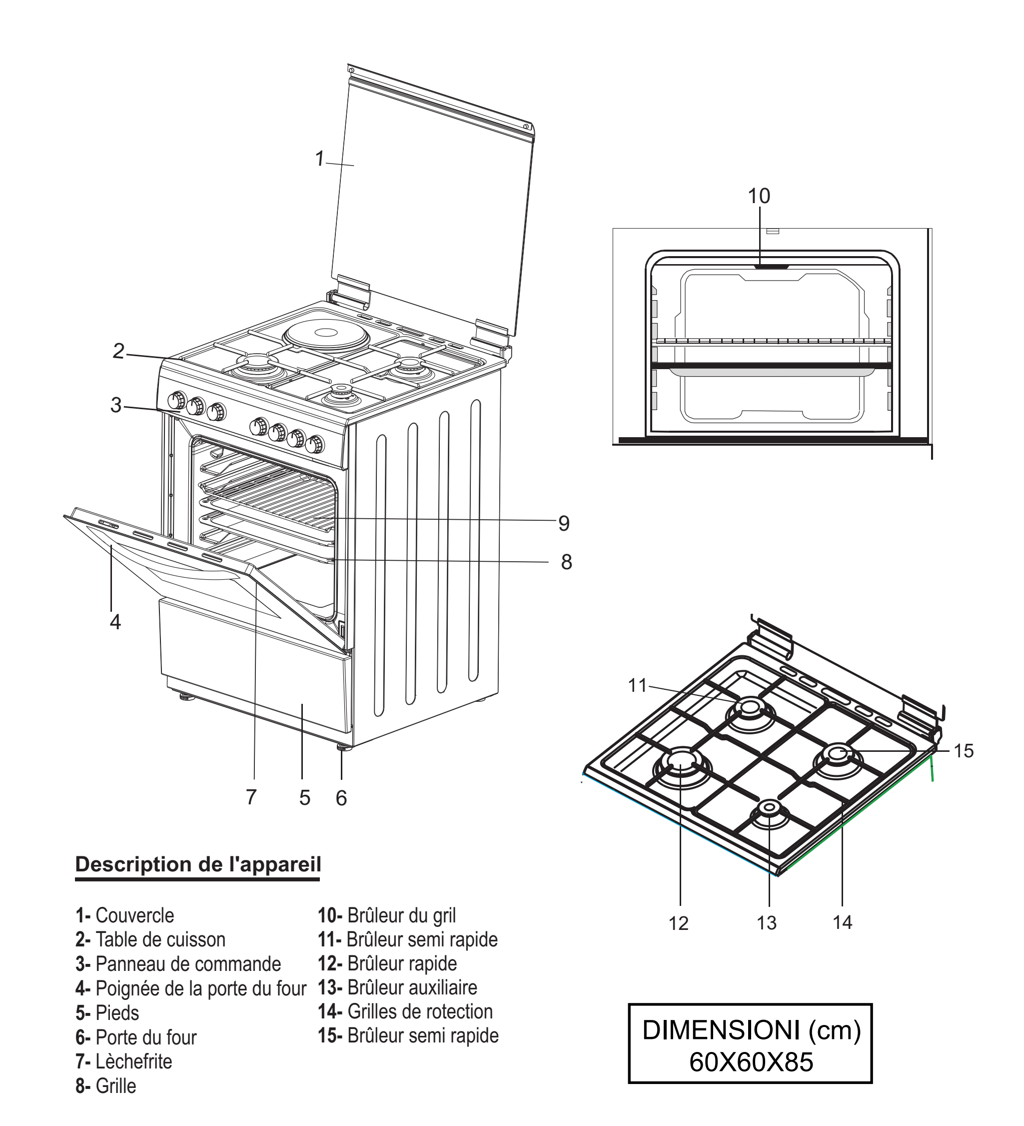
Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;

Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

## TABLE DES MATIÈRES

## PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU PRODUIT

PRÉSENTATION:




**Description de l'appareil**

**1-** Couvercle
**2-** Table de cuisson
**3-** Panneau de commande
**4-** Poignée de la porte du four
**5-** Pieds
**6-** Porte du four
**7-** Lèchefrite
**8-** Grille
**10-** Brûleur du gril
**11-** Brûleur semi rapide
**12-** Brûleur rapide
**13-** Brûleur auxiliaire
**14-** Grilles de rotection
**15-** Brûleur semi rapide

DIMENSIONI (cm)
60X60X85

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ INTEGRALEMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE COMMENCER A UTILISER VOTRE APPAREIL. GARDEZ BIEN CE MANUEL CAR VOUS POUVEZ LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.
CE MANUEL EST CONÇU POUR ETRE UTILISE PAR PLUSIEURS MODELES. CERTAINS FONCTIONNALITES DECRITES DANS CE MANUEL PEUVENT ETRE INACTIVES AVEC VOTRE VERSION. LORS DE LA LECTURE DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, FAITES ATTENTION AUX CHIFFRES.

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil ne peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant la connaissance et l'expérience requise qu'après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par les enfants doivent se faire sous la supervision d'un responsable.
- AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, cet appareil ainsi que ses autres parties deviennent chauds. Il faut éviter de toucher les parties chauffantes. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance près de l'appareil.
- AVERTISSEMENT: La cuisson des aliments contenant de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut provoquer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. En cas d'incendie, éteindre l'appareil et couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti feu.
- AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas des objets sur les surfaces de la plaque à cuisson.
- AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques à couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de la plaque. Avant de poser le couvercle, il faut s'assurer que la surface de la plaque s'est refroidie.
- Cet appareil ne doit pas être actionné par une minuterie externe ou par une télécommande séparée du système.
- Dans l'optique d'empêcher le basculement de l'appareil, des supports de stabilisation doivent être installés.
- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants qui se trouvent dans le four.
- Pendant l'utilisation, les manches peuvent également devenir chaudes.
- N'utilisez pas les produits abrasifs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre du four ou toute autre surface puisqu'ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre ou la destruction de la surface.
- N'utilisez pas les nettoyeurs à vapeur pour laver votre appareil.
- AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant d'effectuer le remplacement d'ampoule pour prévenir le risque de choc électrique.
-ATTENTION: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent toujours être tenus à l'écart.

- La fabrication de votre appareil respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiés vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de l'appareil de quelque manière que ce soit.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et de la pression à gaz, tension et fréquence de l'électricité) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- ATTENTION: Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est à usage domestique. Il ne doit par conséquent pas être utilisé à d'autres fins. A titre d'exemple déconseillé, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la manche.
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte de la cuisine et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparait sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparait pas sur l'appareil, il importe de se référer aux instructions techniques qui fournissent les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Puisque la vitre peut se casser, vous devez faire attention de la gratter pendant le nettoyage. Evitez de frapper les accessoires sur la vitre.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou par tout technicien qualifié afin de prévenir tout danger.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.

Avertissements d'installation
- N'utilisez l'appareil que lorsque l'installation est terminée.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant du remplacement ou de l'installation de l'appareil par un technicien non qualifié.
- Lorsque vous ouvrez l'emballage de l'appareil, rassurez-vous qu'il ne s'est pas endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas cet appareil et contactez directement le service d'entretien agrée. Puisque les matériaux utilisés pour l'emballage (nylons, agrafeuses, polystyrène, ...) peuvent nuire aux enfants, ils doivent être jetés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige.
- Les matériaux entourant l'appareil (le boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

**Lors de l'utilisation**
- Lors de la première mise en marche de votre four, l'odeur des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage se dégagera. Ainsi, avant d'utiliser votre four, faites le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la salle dans laquelle est installé l'appareil est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lors de l'ouverture de la porte du four, placez-vous en arrière pour éviter la chaude vapeur qui s'y dégage. Il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas les matériaux inflammables ou combustibles dans le four ou à proximité du four pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser les gants de cuisine pour retirer et remplacer les aliments dans le four.

- Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles fluides. En cas d'extrême chauffage, l'huile peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur les flammes qui sont causées par de l'huile. Posez le couvercle de la marmite ou de la casserole qui a pris feu pour étouffer les flammes tout en veillant à éteindre l'appareil.
- Toujours poser les marmites au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle enseigne qu'ils ne puissent pas gêner.
- Si vous ne devez pas utiliser l'appareil pendant un bon bout, éteignez-le. Maintenez le système de commande central éteint. De même, veuillez fermer le robinet du gaz.
- Assurez-vous toujours que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- La grille s'incline lorsqu'elle est retirée. Veillez à ce que le liquide chaud ne coule pas.
- ATTENTION: L'utilisation de la plaque à cuisson à gaz produit la chaleur, l'humidité et les produits de la combustion dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Lorsque l'appareil fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique).
- Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Maintenez la porte du four ouverte. Il faut également toujours utiliser le bouclier déflecteur de la grille qui vous est fourni par le fabricant. Ne jamais utiliser le brûleur de grille lorsque la porte du four est fermée.
- ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que la surface de la plaque à cuisson se refroidisse avant de fermer le couvercle.

- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne rien poser au dessus. Vous pouvez déséquilibrer votre appareil ou casser le couvercle.
- Ne posez pas les objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit…) dans le tiroir. Les ustensiles de cuisine faits en plastique en font également partie (les manches).
- N'accrochez pas les serviettes, lingerie ou vêtements sur l'appareil.

**Pendant le nettoyage et l'entretien**
- Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations de maintenance et d'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou éteint les principaux commutateurs.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

• Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
• N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
• Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
• Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d’enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
• Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
• Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l’induction (indiqué sous l’ustensile par le Fabricant)
• Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d’une zone de cuisson.
• Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
• Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, nous vous conseillons de la débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les cuisinières gaz).
• Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d’huile dessus afin d’éviter qu’elles ne rouillent (plaque en fonte)
• Assurez-vous toujours que les manettes de commande de la cuisinière sont toujours à la position « 0 »lorsque  la cuisinière n'est pas utilisée.
• Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s’incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.
• Certaines cuisinières avec four électrique sont équipées d’un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande.
Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
• ATTENTION: L'utilisation d’une cuisinière gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée la cuisinière. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque la cuisinière fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (du type hotte aspirante).
• Une utilisation prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
• Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte,  et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec la cuisinière. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (Cuisinières gaz avec grill gaz).
• Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (Cuisinière avec four électrique).
• ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.
Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et
laissez la surface du plan de cuisson refroidir.
• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrez déséquilibrer votre cuisinière et casser le couvercles (d’où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
• Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit…) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d’ustensiles).
• Ne pas séchez de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur la cuisinière ainsi que sur la poignée du four.

**Pendant le nettoyage et l'entretien**
• Arrêtez toujours le fonctionnement de la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
• Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
• N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de la cuisinière.

**DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.**

## Partie 3 : INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Ce four moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

**Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre four.**

ENVIRONNEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL
Votre four doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation. Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m3/h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.

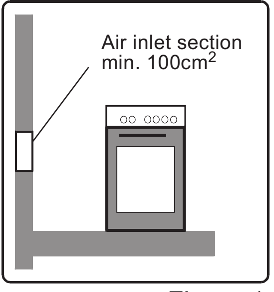



Figure 1

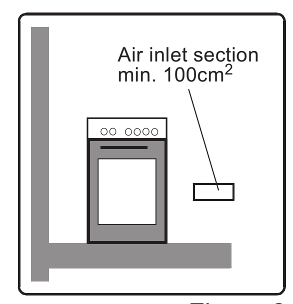



Figure 2

Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100cm[3] efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

**Echappement des gaz brûlés de l'environnement**

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

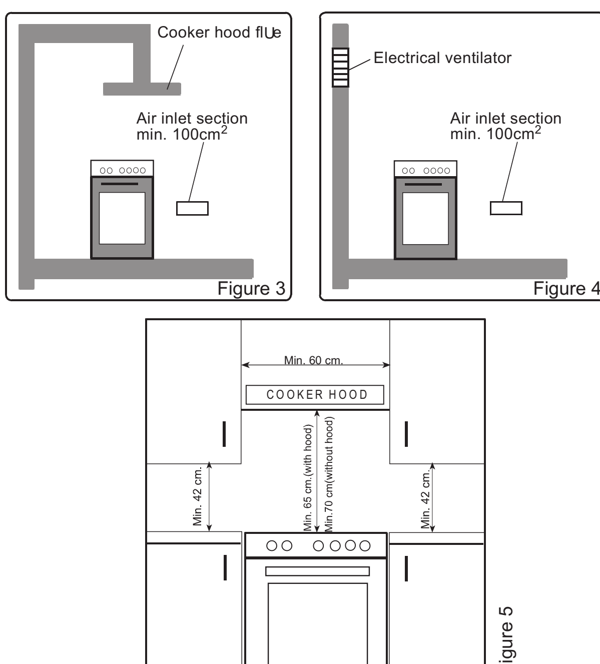



Figure 3

Figure 4

Figure 5

## Partie 4 : INSTALLATION DU FOUR

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation du four. Soyez très attentif lors de l'installation du four. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière. Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières flammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement. Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air. Le meuble proche du four doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C. Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson du four, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés. Les hauteurs minima à partir de la table de cuisson et des étagères, de la hotte avec ventilateur au-dessus du four, sont indiquées ci-dessus. Ainsi, la hotte de cuisinière doit être à au moins 650mm de hauteur de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700mm. 4

**RÉGLAGE DES PIEDS**

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé le four où il sera utilisé, vérifié s'il est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 5mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

**RACCORDEMENT AU GAZ**

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

**Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible**

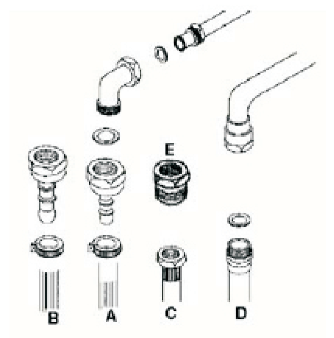
Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 500 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défaillants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production. Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes utilisées.

**Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe**

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différentes régions. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.




Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

**ATTENTION Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.**

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

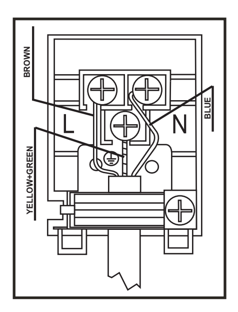
TTous les fours autostables dotés de bornes de connexion permanente avec bloc de branchement.

L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la toute récente édition des règlements IEE en vigueur dans le pays de destination et en conformité avec les consignes du fabricant. L'appareil ne prévoit aucun moyen de débranchement à partir de l'alimentation. Un moyen de débranchement de l'alimentation secteur avec un dispositif de séparation de contact dans tous les pôles qui assurent la déconnexion complète dans les conditions III de la catégorie de survoltage doit être intégré dans les câbles fixés conformément aux règles de câblage.

Le moyen de débranchement doit être à portée de main après l'installation

**Le four combiné 60x60 (four électrique avec plaque à gaz et une plaque chauffante) n'ont aucun cordon d'alimentation.**

Tout près du bloc de branchement, il existe un plan électrique auquel il convient de se référer pendant le branchement du cordon d'alimentation.




**220- 240 V ~**

**Avertissement: Avant de pouvoir accéder à la borne, tous les circuits d'alimentation doivent être débranchés**



Utiliser uniquement un câble sous gaine ordinaire de chlorure de polyvinyle (désignation du code 60227 IEC 53). Connectez le câble d'alimentation de la section appropriée :

Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsque le four est ouvert. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.

Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir du bas.

Débranchez l'appareil et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.

| | Connexion monophase<br>220-240 V~ H05 VV-F | | |
|---|---|---|---|
| | 50x50 four à gaz avec table de cuisson à gaz | Double modèle combiné 60x60 à essence (four électrique avec table de cuisson à gaz) | Double modèle combiné 50x50 à essence (1 four électrique avec table de cuisson à gaz et 1 plaque chauffante électrique) |
| Câble Compartiment croisé | 3x1 $mm^2$ | 3x1,5 $mm^2$ | 3x2,5 $mm^2$ |

IMPORTANT:

Les couleurs des fiches de raccordement respectent le code suivant:

VERT et JAUNE……….........… TERRE

BLEU ……………………………..NEUTRE

MARRON ou ROUGE……......….PHASE

**50x60 four à gaz entier avec table de cuisson à gaz, avec table de cuisson à gaz et une plaque chauffante et un four électrique 60x60 avec table de cuisson à gaz pour fours de type autostable avec câble d'alimentation et fiche**
**L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la toute récente édition des règlements IEE et en conformité avec les consignes du fabricant.**

**Le câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé. Les dimensions du câble doivent être conformes au tableau ci-dessus.**

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation. Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre. Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux régulations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil. Ne jamais utiliser de rallonge. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit. Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer. Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie. L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si le réseau électrique est différent de la valeur indiquée, contactez immédiatement votre service agréé.

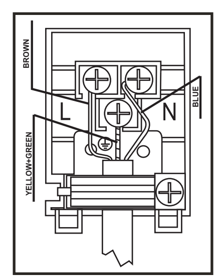


Diagramme de branchement électrique

Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit. Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

Pour plus de protection, un sectionneur de pôle avec une ouverture de contact d'au moins 3,0 mm et de 32A avec retardement doit être installé à l'intérieur du circuit d'alimentation.

## AVERTISSEMENTS ET MESURES GÉNÉRAUX

La fabrication de votre appareil obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre localité et sur le plan international. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.

Lorsque l'appareil est utilisé, ces surfaces extérieures chauffent. Les surfaces internes du four, et les sorties de conduit de fumée sont pratiquement chaudes. Même si l'appareil est éteint, ses parties conservent leur chaleur pendant une période donnée. Évitez de toucher aux surfaces chaudes, et tenez les enfants à l'écart. Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière. Les boutons de réglage du four et de la chaleur doivent être réglés pour la cuisson au four. Sinon, le four ne fonctionnera pas. Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle. Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées). Débranchez l'appareil du réseau électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil. Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc. N'oubliez pas que le présent appareil a été fabriqué pour être utilisé à l'intérieur.

## CONVERSIONS DE GAZ

**Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.**

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

**Changement d'injecteurs:**

**Brûleurs de la table de cuisson:**

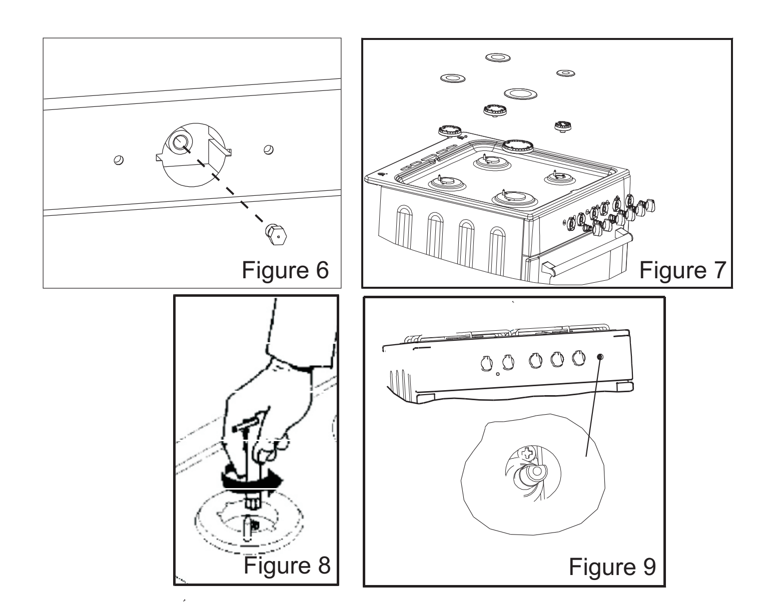
Coupez l'alimentation de gaz et le courant électrique. Retirez le couvercle de table de cuisson et l'adaptateur. Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm. Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

**Injecteurs du four/gril :**

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible. Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four.

Pour les brûleurs, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur. Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur.

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).


Figure 6
Figure 7
Figure 8
Figure 9

**Réglage de la position de flamme réduite :**

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets avec FFD, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet. Pour les robinets sans FFD, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet. Pour que le réglage visant à réduire la flamme soit plus facile, nous vous conseillons de déplacer le panneau de commande (et le microrupteur, le cas échéant). La position de la vis de dérivation doit être desserrée pendant la transformation du GPL au NG. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte. Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. Enlevez les boutons parce que les vis ne sont accessibles que lorsque les boutons et les mastics sont enlevés. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable. Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

**Changement du tuyau d'alimentation en gaz:**

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connections de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « ASSEMBLAGE DE L'ALIMENTATION EN GAZ ET VÉRIFICATION DES FUITES" expliquée précédemment.

## UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

**Allumage des brûleurs:**

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton

**Allumer manuellement :**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure.

**Allumage électrique** : l'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux façons, en fonction de la configuration de votre appareil.

**Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle**: appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

**Allumage à travers le bouton de la table de cuisson (microrupteur)**

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage génèreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

**Dispositif de sécurité contre les flammes :**

**Brûleurs à gaz (Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz)**

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

**Commande des brûleurs de la table de cuisson**

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes. Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

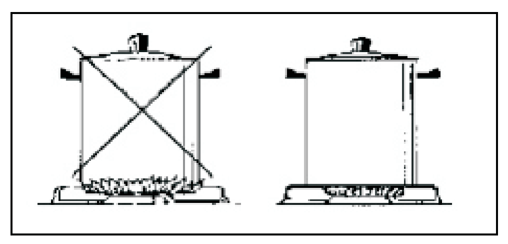
En fermant la cuisinière, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide : 22-26cm
Brûleur intermédiaire : 14-22cm
Brûleur auxiliaire : 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).



Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

**AVERTISSEMENT:**

Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs. La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.

Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.

Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

**Utilisation de vos plaques chauffantes**

İl existe 2 types de plaques chauffantes: les plaques chauffantes standard et les plaques chauffantes rapides (qui se distinguent par un bouton rouge sur la surface de la plaque chauffante)

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un commutateur comprenant 6 positions.

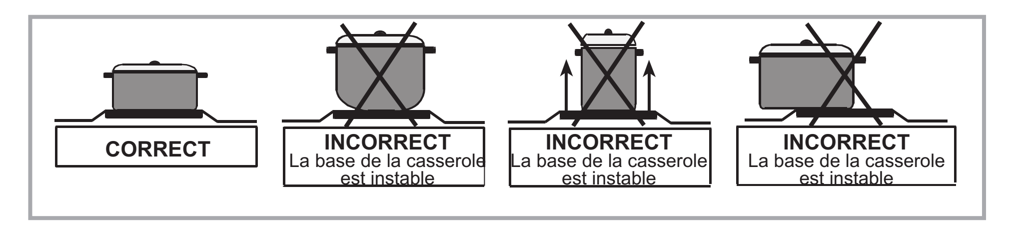
İl est possible de faire fonctionner les plaques chauffantes en tournant le bouton de commande vers l'une de ces positions. Sous chaque bouton, il y a un petit diagramme indiquant quelle plaque chauffante est contrôlée par ce bouton. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques est allumée.

| PLAQUES CHAUFFANTES - FONCTIONS | |
|---|---|
| 0 | position arrêt |
| 1 | Pour faire fondre du beurre, etc. et chauffer une petite quantité de liquide |
| 2 | Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Pour préparer les crèmes et les sauces |
| 3 | Pour dégivrer les denrées avant de les faire cuire |
| 4 | Préparer des viandes et des poissons délicats |
| 5 | Rôtir de la viande et des steaks |
| 6 | Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture |

**ATTENTION**

Lorsque la plaque est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque au minimum pendant près de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque.




- Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sans avoir posé de récipient sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée, la plaque chauffante doit être bien nettoyée avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille et en préserver l'état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.

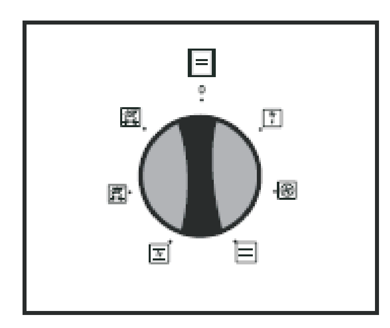
## UTILISATION DE LA PARTIE FOUR

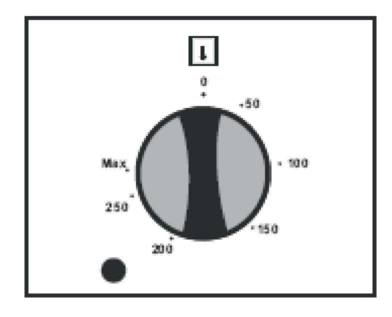
*Bouton de sélection de la fonction du four:*

Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction du four. Chaque position du bouton sélecteur active la fonction indiquée sur le symbole qui se trouve à cette position. L'explication de chaque symbole figure dans le tableau présenté ci-dessous: Pour les fonctions différentes de l'éclairage et de la décongélation, la fonction que vous avez sélectionnée ne sera pas activée à moins que vous régliez la température à l'aide du bouton du thermostat, à une position différente de “0”.

*Thermostat du four:*

Le thermostat du four vous permet d'ajuster la température du four. Le thermostat fonctionne avec des cycles marche-arrêt, maintenant ainsi la température que vous avez ajustée à l'intérieur de la cavité du four. Pendant le cycle Marche-arrêt, les éléments chauffants contenus dans le four sont désactivés. Vous pouvez vérifier si le thermostat se trouve dans le cycle Marche ou dans le cycle Arrêt grâce à la lampe du thermostat. Cette lampe est en marche lorsque les éléments chauffants contenus dans le four le sont aussi.






**AVERTISSEMENT:** Pendant le processus de cuisson, de la vapeur chaude s'accumulera à l'intérieur du four. Cette vapeur n'est pas visible lorsque le four est chaud et la porte du four fermée. Si vous souhaitez ouvrir la porte du four en pareille circonstance, saisissez la porte du four par sa poignée et veillant à éloigner votre visage et vos bras du four. Cette précaution fera en sorte que la vapeur en provenance de la porte ouverte du four ne vous incommode pas, votre entourage et vous-même.

**Fonctions du four :**

Les fonctions du four, que vous pouvez sélectionner grâce au bouton de fonction du four, sont résumées dans le tableau ci-après:

| | |
|---|---|
| | La lampe du four s’allume. |
| | La lampe du four, la lampe témoin rouge et le ventilateur se mettent en marche. C’est la fonction décongélation des aliments congelés. |
| | Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance de sole et la résistance de voûte se mettent en marche. |
| | Le thermostat du four, les lampes témoins, le ventilateur, la résistance de sole et la résistance de voûte se mettent en marche. |
| | Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance du gril se mettent en marche. |
| | Le thermostat du four, les lampes témoins, la résistance du gril, et le ventilateur arrière se mettent en marche. |



**Fonction décongélation**

Pour lancer le processus de décongélation, placer les aliments congelés dans le four et tournez le sélecteur de fonction sur la position indiquée. Ce mode de fonctionnement ne cuit pas les aliments, mais permet seulement de les décongeler plus rapidement. Placez les aliments à décongeler sur la grille au troisième gradin en partant du bas. Placez la lèchefrite dans le bas du four de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation.



**Résistances voûte + sole (convection naturelle)**

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments. Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction Convection Naturelle est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas. Une fois la cuisson terminée, replacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laisse-le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.



**Résistances voûte + sole + ventilateur arrière (chaleur brassée)**

Lorsque cette fonction est utilisée, l'air chauffé par les résistances de voûte et de sole est ventilé dans le four grâce au ventilateur arrière.
Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction Chaleur brassée permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des pâtisseries. Elle permet de cuire de façon homogène toutes les parties des aliments. Elle convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.
Une fois la cuisson terminée, replacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation.
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle.



## Gril

Cette fonction sert à griller les poulets, ou toute autre viande.
Pour griller, placez l'aliment sur la broche et mettez la broche à l'emplacement prévu. Disposez la lèchefrite au troisième gradin afin de recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez alors mettre en route le gril.
Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée
**Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.**
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle.



## Gril et ventilateur arrière

Dans ce mode de cuisson, le gril, et le ventilateur arrière fonctionnent.
Pour griller, placez l'aliment sur la broche et mettez la broche à l'emplacement prévu. Disposez la lèchefrite au troisième gradin afin de recueillir les jus de cuisson. Vous pouvez alors mettre en route le gril.
Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée
**Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C.**
À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle

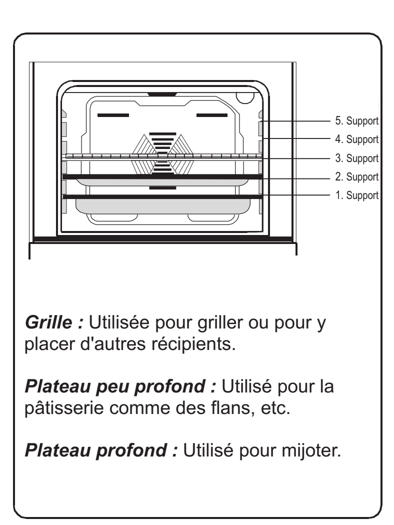
## Économie d'énergie

- Lors de l'utilisation de plaques électriques, il est nécessaire de recourir aux casseroles Avec fond plat.
- Choisissez un ustensile de taille appropriée.
- L'utilisation d'un couvercle d'ustensile réduira la durée de cuisson.
- Réduire la quantité de liquide pour réduire le temps de cuisson.
- Réduire le réglage de la chaleur lorsque le liquide commence à bouillir.
- La porte de la cuisinière ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.

| RECETTES | INFERIEUR-SUPERIEUR | | | GRIL | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ***Position du thermostat*** | ***Position de la grille*** | ***Période de cuisson (dk)*** | ***Position du thermostat*** | ***Position de la grille*** | ***Période de cuisson (dk)*** |
| Mille-feuilles | 170 - 190 | 1-2 | 35 - 45 | | | |
| Gâteau | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | | | |
| Biscuit | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | | | |
| Boulettes de viande grillée | | | | 200 | 4 | 10 - 15 |
| Aliment aqueux | 175 - 200 | 2 | 40 - 50 | | | |
| Poulet | 200 | 1-2 | 45 - 60 | 200 | * | 50 - 60 |
| Côtelette | | | | 200 | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Bifteck | | | | 200 | 4 | 15 - 25 |
| Gâteau cuit avec deux plaques | | | | | | |
| Pâte cuite avec deux plaques | | | | | | |
| * Utiliser le tournebroche.... | | | | | | |

**Accessoires utilisés dans le four**

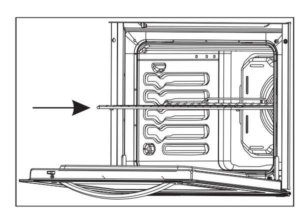
Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires. Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur. Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson avec un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser. Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile. Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.




***Grille :*** Utilisée pour griller ou pour y placer d'autres récipients.

***Plateau peu profond :*** Utilisé pour la pâtisserie comme des flans, etc.

***Plateau profond :*** Utilisé pour mijoter.



AVERTISSEMENT - Placer la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout

## Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

### NETTOYAGE

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

**Nettoyage de l'intérieur du four**

Débranchez le four avant de commencer le nettoyage L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

**Nettoyage du couvercle du four**

Pour pouvoir nettoyer la partie externe et interne du couvercle de votre four, utilisez un nettoyant pour verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

**Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques**

Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes. Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux. Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier. Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces. Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface. Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production. Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

**Bouchons du brûleur:**

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

**Parties émaillées:**

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

**Acier inoxydable :**

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

## ENTRETIEN

### Changement de l'ampoule

Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Retirez également l'ampoule après avoir retiré le couvercle devant la lampe. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Mettez le couvercle de verre de la lampe en place. Votre four sera ensuite prêt à l'emploi.

### Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anormalité, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière et du four, veuillez contacter le service agréé.

## AVANT DE CONTACTER LE SERVICE EN CAS DE PROBLEME

- Si le four ne fonctionne pas;
  - Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.
- Le four ne chauffe pas ;
  - La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.
- La lampe du four ne s'allume pas ;
  - Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant le guide ci-après :
- Cuisson (si les parties inférieures et supérieures ne cuisent pas de la même façon):
  - Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.
- Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

## INFORMATION RELATIVE AU TRANSPORT

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

## Partie 6 : SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

### Avant de contacter le service

Si le four ne fonctionne pas;
Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant. Pour les modèles équipés d'une minuterie, l'heure n'est peut-être pas réglée.

Le four ne chauffe pas ;
La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;
Vérifiez le courant électrique.
Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);
Vérifiez l'emplacement des étagères, la période de cuisson et les valeurs de chauffage selon le manuel.

**Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir fait les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.**

### Information relative au transport

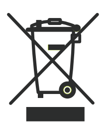
Si vous avez besoin de transport;
Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage.
Scotchez les parties supérieures, les couvercles et souteneurs de casseroles à la table de cuisson de la cuisinière.

Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport.
Scotchez également les couvercles du four aux parois latérales. Si vous n'avez pas l'emballage original; Prenez les mesures nécessaires pour ne pas rayer les surfaces externes (verre et surfaces peintes).

## Tableau de l'injecteur :

| ***G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h***<br>***II2H3+ IT Class: 1*** | NG<br>G20 20 mbar | LPG<br>G30/G31 28-30/37 mbar |
|---|---|---|
| **BRÛLEUR RAPIDE** | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 115 | 85 |
| Puissance Nominale(Kw) | 2,75 | 3 |
| Débit Nominal | 261,9 l/h | 218,1 g/h |
| **BRÛLEUR INTERMÈDIAIRE** | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Puissance Nominale(Kw) | 1,75 | 1,75 |
| Débit Nominal | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| **BRÛLEUR INTERMÈDIAIRE** | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 97 | 65 |
| Puissance Nominale(Kw) | 1,75 | 1,75 |
| Débit Nominal | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| **BRÛLEUR AUXILIAIRE** | | |
| Repère d'injecteur (1/100 mm) | 72 | 50 |
| Puissance Nominale(Kw) | 1 | 1 |
| Débit Nominal | 95,2 l/h | 72,7 g/h |



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Au contraire, ils doivent être acheminés aux points de collecte indiqués pour recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de façon appropriée, vous contribuerez ainsi à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

EN




BI643YA/P
BI640YA/P

# OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF DUAL FUEL FREESTANDING OVEN

Dear Customer,
Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum effciency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

**CE Declaration of conformity**

This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

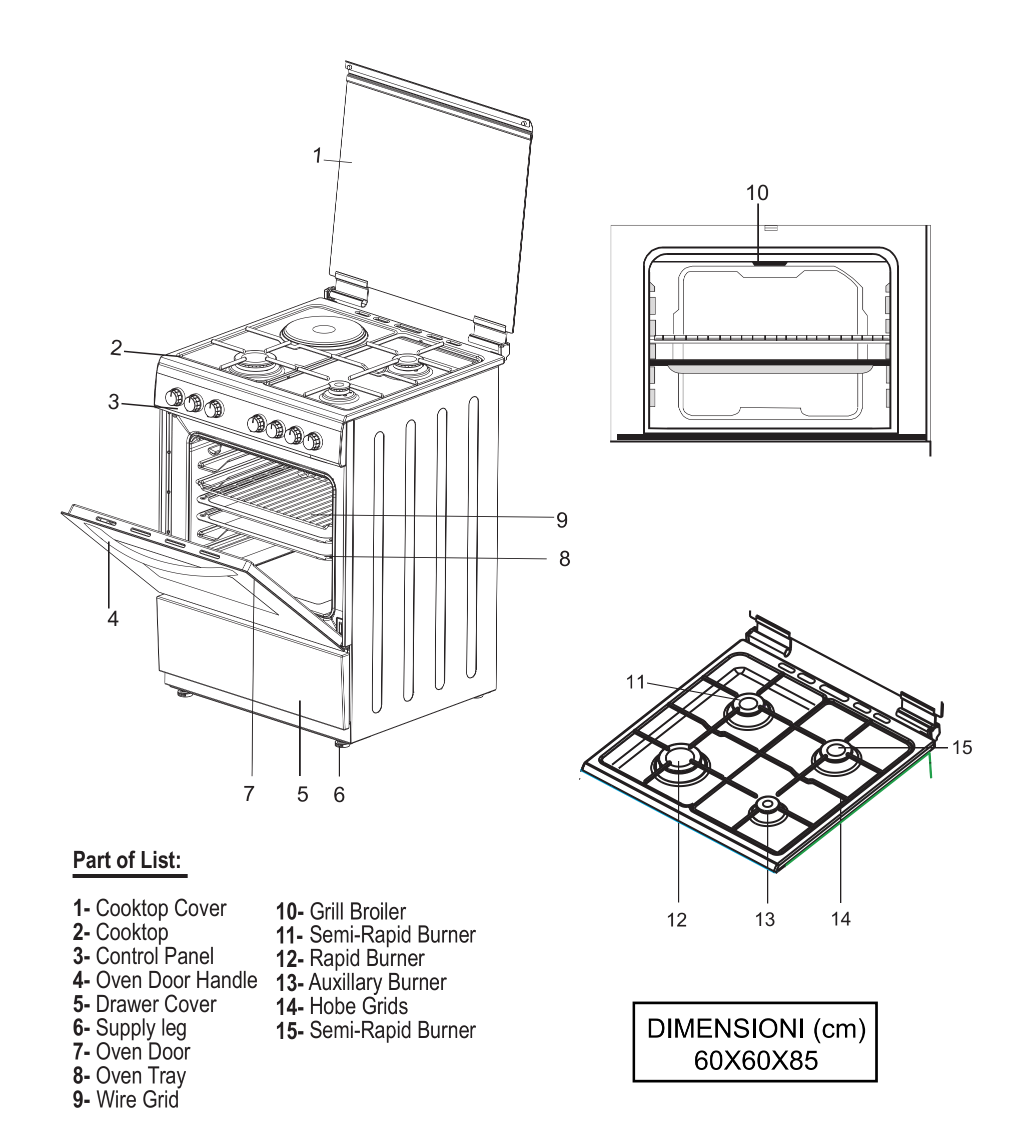
This cooking hob has been designed, constructed, and marketed incompliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the “EMC” Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

CONTENTS:

## PART 1: PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT

PRESENTATION :




**Part of List:**

**1-** Cooktop Cover
**2-** Cooktop
**3-** Control Panel
**4-** Oven Door Handle
**5-** Drawer Cover
**6-** Supply leg
**7-** Oven Door
**8-** Oven Tray
**9-** Wire Grid
**10-** Grill Broiler
**11-** Semi-Rapid Burner
**12-** Rapid Burner
**13-** Auxillary Burner
**14-** Hobe Grids
**15-** Semi-Rapid Burner

DIMENSIONI (cm)
60X60X85

## PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

**General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

• Your appliance is produced in accordance with  all applicable local and international standards and regulations.
• Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
• Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
• CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
• Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
• This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
• If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
• These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
• All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
• Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
• While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

**Installation Warnings**

• Do not operate the appliance before it is fully installed.
• The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is notresponsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
• When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
• Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
• The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

**During usage**

• When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
• During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
• Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
• Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
• Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
• Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
• If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
• Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
• The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
• CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
• Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
• While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

• CAUTION: Glass lids may shatter when heated.
Turn off all the burners before shutting the lid.
The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



• When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
• Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
• Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

**During cleaning and maintenance**

• Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
• Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**

## Part 3: INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

This modern, functional and practical oven, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

**Contact To Authorized Service For Mounting Of Your Oven.**

ENVIRONMENT WHERE YOUR APPLIANCE WILL BE INSTALLED
Your oven must be set up and used in a place where it will always have ventilation. While operating, this appliance needs 2m3 /h air per kw input. There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

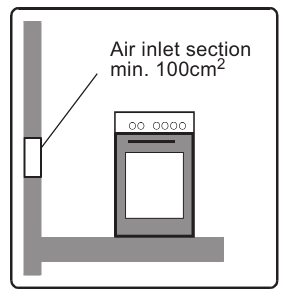



Figure 1

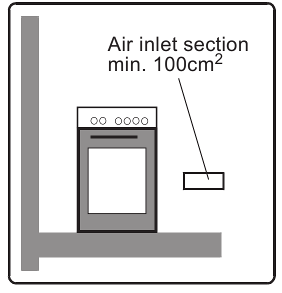



Figure 2

These air holes must have at least the effective cross section of 100cm3 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bed room or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

**Emptying of the Burned Gases from Environment**
The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outisde. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour

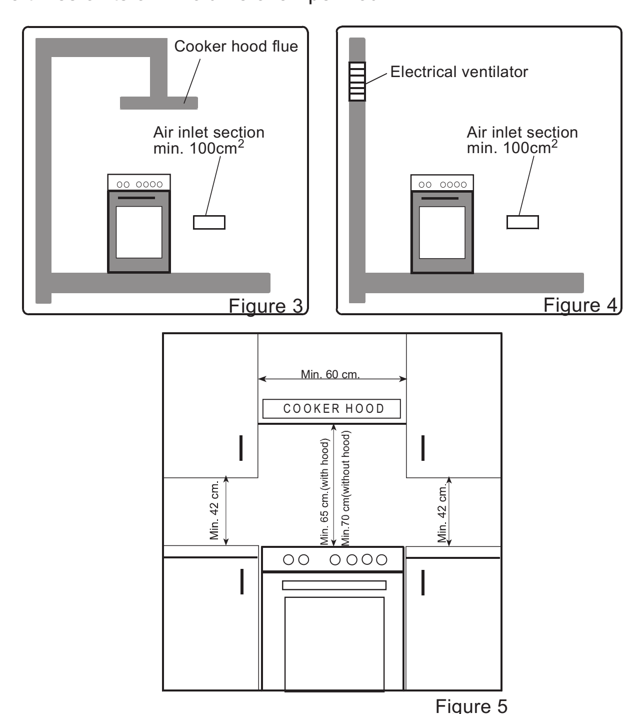



Figure 5

## Part 4 : INSTALLATION OF OVEN

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely be very careful to while installing your oven. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel. Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly. It is required that there must be least a 2cm blank space around the oven for air circulation. The furniture close to oven must be manufactured resistant to temperatures up to 80C. If the kitchen furniture are higher than the hob plate of the oven, it must be at least 10cm away from the oven's side. The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and cooker hoods with fan over the oven, are shown as above. Thus, the cooker hood must be at minimum 650mm height from the cooker pan. If there is no cooker hood, this height must not be less than 700mm.

**ADJUSTMENT OF FEET**

Your oven stands on 4 adjustable feet. When the oven is placed where it will be used, check if the oven is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 5mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

**GAS CONNECTION**

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated of the or not stable in your area, it is required to affix an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjusments.

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum lenght is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your security.

**The points that must be checked during flexible hose assembly**

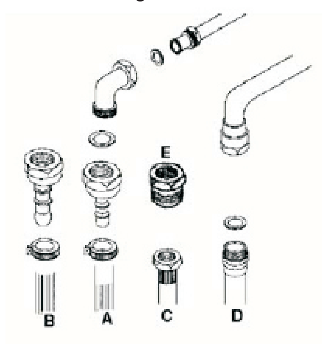
The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 50C. The hose must not be ruptured, bent or folded. The hose must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect. As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with bubbly water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components used.

**The points that must be checked during Fixed gas connection assembly**

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different areas. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the spare set. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is prepeared to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.




It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

**ATTENTION Surely do not use any match and lighter for control of gas leakage.**

## ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

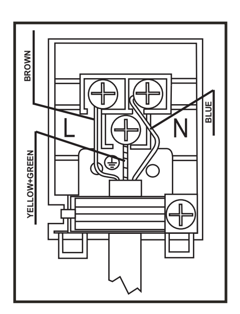
All types free standing ovens in which termınals for permanent connectıon by means of terminal block.

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of the national regulations in the destination country and in compliance with the manufacturer instructions The appliance does not incorporate any means for disconnection from power supply. Means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The disconnection means must be easily reachable after the installation

**60x60 combined oven (electric oven with gas hob and one hotplate) does not have a supply cord.**

Near terminal block there is an electric scheme that You have to use when connecting the power cord




**220- 240 V ~**

**Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected**



Use only ordinary polyvinyl chloride sheathed cord (code designation 60227 IEC 53)

Connect the supply cable of appropriate section :

Do not leave anything on it when the door or drawer of oven is open. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable, burnable goods(nylon, plastic bag, paper, cloth etc.)into the lower drawer.

Plug it off when you do not use the appliance and keep the gas valve off.

Product your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as un,rain, snow, powder etc.

| | Single-phase connection<br>220-240 V~ H05 VV-F | | |
|---|---|---|---|
| | 50x50 Gas oven with gas hob | 50x50 Duel fuel combined model (Electric oven with gas hob) | 50x50 Duel fuel combined model (Electric oven with gas hob and one electric hotplate) |
| Cable crossectional area | 3x1 $mm^2$ | 3x1,5 $mm^2$ | 3x2,5 $mm^2$ |

IMPORTANT:

The wires in mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN and YELLOW …………. EARTH

BLUE ……………………………..NEUTRAL

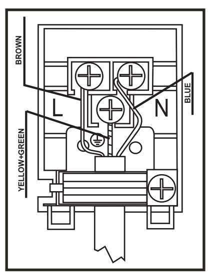
BROWN or RED………………….LIVE

**50x60 full gas oven with gas hob, with gas hob and one hotplate and 60x60 electric oven with gas hob types free standing ovens with supply cord and plug**

**This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of theIEE regulations and in compliance with the manufacturer instructions**

**H05VV-F power cable should be used. The cable dimension must be appropriate to above table.**

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual. The earthing cable must be connected to the earth terminal. You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection . If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance. Do not use an extension cord. The power cord must not touch to the hot surface of the product. In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed. Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid. The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the network electricity is different than this value, immediately contact your authorized service.




Electrical Connection Diagram

The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise the cord may be damaged, causing short circuit. The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

For protection, you should install an all pole disconnector inside the supply circuit with a contact opening of at least 3.0 mm rated 32 A and delay functioning type.

## GENERAL WARNINGS AND MEASURES

Your appliance is produced in accordance with the local and international standards and regulations applicable. The maintenance and repair works must be made only by authorized service technicians. The installation and repair works without following proper knowledge may endanger you.

While your appliance operates, its outside surfaces heat up. The interior surfaces of oven, and the flue outlets are quite hot. Even if the appliance is turned off, these parts keep its heat for a specific time. Do not touch onto hot surfaces, and keep children away. Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water to the flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off. The oven and heat adjustment switches must be adjusted for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it . You may unbalance your appliance or break the cover. Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag,paper,cloth...etc) into the lover drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles). Plug the appliance off the electrical network when you do not use the appliance and keep the gas valve off. Protect your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder etc. Remember that this appliance is designed for indoor use.

## GAS CONVERSIONS

**Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service personnel.**

Your appliance is adjusted to be operated with LPG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

### Changing Injectors:

**Hob Burners:**

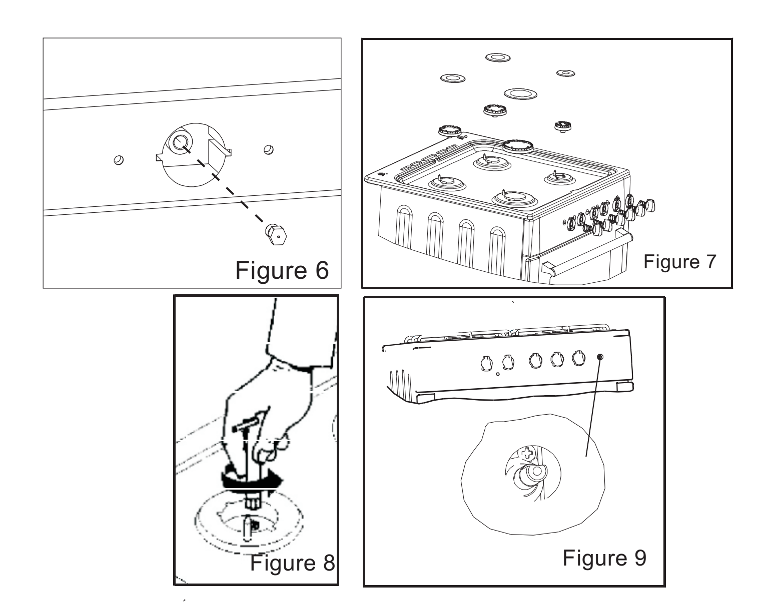
Cut off the feeding gas flow and electric current. Remove the hob cap and the adapter. Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner. Replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the spare set).

**Oven/Grill Injectors:**

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible. Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity.

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner. Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box.

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the spare set).


Figure 6
Figure 7
Figure 8
Figure 9

**Adjusting The Reduced Flame Position :**

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with FFD, the screw is located on the side of the valve spindle. For valves without FFD, the screw is located inside the valve spindle. For easier reduced flame adjustment, we advise to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.The position the by pass screw must be loosened in transformation from LPG to NG. In transformation from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unpluged from the electric current and the gas feed is open. To determine the min. position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the knobs because the screws are accesible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable. For oven burner, operate the oven burner at min. position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

**Changing the Gas Inlet**

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “ASSEMBLY OF GAS SUPPLY AND LEAKAGE CHECK” clause explained before.

## USE OF GAS BURNERS

**Ignition of the burners:**
To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.:

**Manual Ignition:**
If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electricity network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burner, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in max. position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference.

**Electrical Ignition:** Electrical ignition of gas burners can be done in two ways; depending on the configuration of your appliance.

**Ignition by Spark Button:** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in max. position and with your other hand, press the ignition button at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

**Ignition Through Hob Valve (micro switch)**
Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction so that the knob is in max. position, while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

**Flame Safety Device:**

**Hob Burners (If your hob is equipped with gas safety device )**
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas channels and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

**Control of the Hob Burners**
The knob has 3 positions: Off (0), max (big flame symbol) and min (small flame symbol). After you ignite the burner in max. position; you can adjust the flame length between max. and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between max. and off positions.

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns. Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flames go out accidentally, turn the burners off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

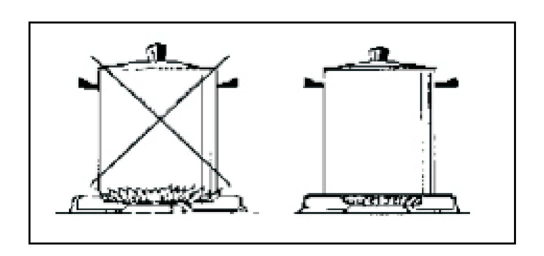
When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows “0” position.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is too choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid Burner: 22-26cm
Medium Burner: 14-22cm
Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.)



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

**WARNING:**
Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

**Usage of Your Hotplates**
There are 2 Types hotplates
Standard hotplate
Rapid hotplate (which is distinguished by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

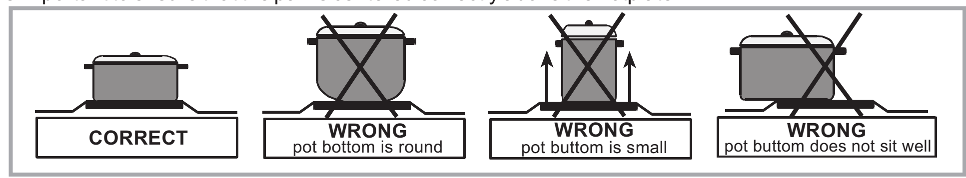
By switching the control knob to one of these positions the hotplates can be operated. Below each button, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that button. A signal light located on the control panel shows if any of the hotplates are in use.

| HOTPLATES - FUNCTIONS |
|---|
| 0 off position |
| 1 To melt bitter etc. And warm smal quantiles of liquid |
| 2 To warm bigger quantites of liquid. To prepare creams and sauces |
| 3 To defrost food for cooking |
| 4 To cook delicate meat and fish |
| 5 To roast meat and steak |
| 6 To boil big quantites of liquid for frying |

**WARNING**

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for prolonged of time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use pans with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.




- Never operate the hob without pans on the hotplates.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.
- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplates lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplates remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

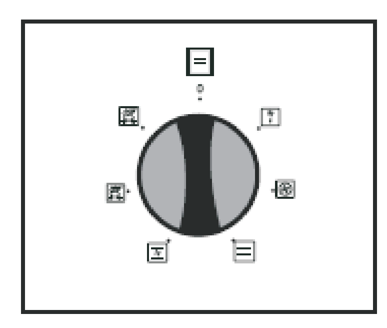
## USE OF OVEN PART

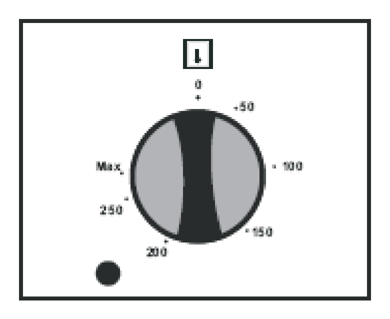
*Oven Function Selector Switch:*

Enables you to select the function of the oven. Each position of the selector knob activates the function that is shown on the symbol of that position. The explanation of each symbol is given in the table below. For functions other than oven light and defrost, the function you have selected will not be activated unless you adjust the temperature with thermostat knob, to a position other than “0”.

*Oven Thermostat:*

Enables you to adjust the the oven temperature. The thermostat operates with on-off cycles, maintaining the temperature that you adjusted inside the oven cavity. During the off-cycle, the heaters inside the oven are turned off. You can check if the thermostat is in the on or off cycle by the thermostat lamp, the lamp is on when the heaters inside the oven are on.




**WARNING:** During cooking process, hot steam will accumulate inside the oven, and this steam is invisible when the oven is hot and oven door is closed. When you need to open the oven door in such a case, hold the oven door handle keeping your face and arms away from the oven, so that the vapor that will escape from theopened oven door will not harm you or other people around the oven.

**Oven Functions:**

Oven functions, which can be selected by the oven function switch, are summarized in the following table:

| | |
|---|---|
| | Your oven’s lamp starts to operating. |
| | Your oven’s lamp, red warning lamp and fan start to operating. It performs the function of defrosting your frozen food. |
| | Your oven’s thermostat and warning lamps and lower and upper heaters start operating. |
| | Your oven’s thermostat and warning lamps and fan, upper and lower heaters start operating. |
| | Your oven’s thermostat and warning lamps and grill heater function start operating. |
| | Your oven’s thermostat and warning lamps , grill heater fan functions start operating. |



**Ice Melter Function ( Defrost )**

You can start the defrosting process by placing the frozen food into your oven and turning the switch onto the determined sign. This is a program that does not cook the food, just helps to defrost them in a very short time. Place the food that will be defrosted on the third shelf support from the bottom, on a wire shelf. Place a tray into the bottom of the oven in order to collect the water that occurs because of defrosting.



**Lower - Upper Heater Function ( Static Cooking )**

At this cooking that is defined as the traditional method, the heat that is spreaded from the lower and upper heating elements into your oven equally, ensures the food's buttom and top to be cooked equally.

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. Leave the food that was put into the available cooking dish to be cooked in recommended period case. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza.
At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.



**Fan and Lower - Upper Heater Function ( Static Cooking with Fan)**

The location where the air comes from lower and upper heating elements is distributed into the oven via the fan motor and fanner.
The heat adjsutment switch is adjusted to the degree that is recommended at the cooking table. Turn the oven's switch as it will show the symbol of this function and the oven's time is adjusted to the recommended time for cooking, the oven is pre heated for 10 minutes. The food that had been put into the available cooking dish is placed into the oven and then cooked. In general, this location is a location where a very nice results are taken for cooking of pastries. Every part of the food will be cooked equally at this location. It is appropriate for cooking of single tray.
At the end of cooking, turn off the oven's switch and heat adjustment switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave it on a safe place. Open your oven's lid and leave it to cool. Do not come close to it until it cools and keep children away.



## Grill Function

This function is used to grill. To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.
At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.

***Warning: Max. set of thermostat 190°C***



## Grill and Fan Function

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.
Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.
At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

***Warning: Max. set of thermostat 190°C***

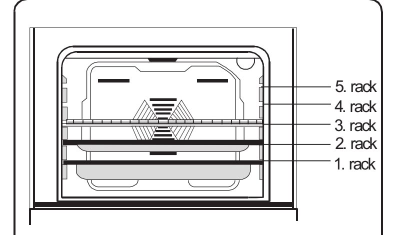
## Energy Saving

- During use of electrical cookers, it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size.
- Using a cookware lid will reduce cooking times.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling, reduce the heat setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.

| DISHES | LOWER-UPPER | | | GRILL | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ***Thermostat pos.($^0$C)*** | ***Rack pos.*** | ***Cooking period(dk)*** | ***Thermostat pos.($^0$C)*** | ***Rack pos.*** | ***Cooking period(dk)*** |
| Layered pastry | 170 - 190 | 1-2 | 35 - 45 | | | |
| Cake | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | | | |
| Cookie | 170 - 190 | 1-2 | 30 - 40 | | | |
| Grilled meatballs | | | | 200 | 4 | 10 - 15 |
| Watery food | 175 - 200 | 2 | 40 - 50 | | | |
| Chicken | 200 | 1-2 | 45 - 60 | 200 | * | 50 - 60 |
| Chop | | | | 200 | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Beefstake | | | | 200 | 4 | 15 - 25 |
| Two-tray cake | | | | | | |
| Two-tray pastry | | | | | | |
| * Cook with roast chicken skewer.... | | | | | | |

**Accessories Used in Oven**

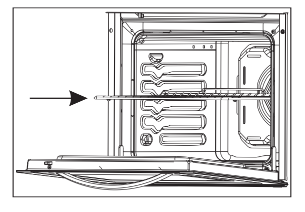
The oven already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those acessories. In case small size dishes are used, place the dish onto the chrome grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glasss tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken. If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grill; put a tray onto one of the lower shelves for oils to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill protection lid is missing, or if the lid is damaged and cannot be used, request a spare lid from the nearest authorized service.




***Wire Grid:*** Used for grills or for placing different containers other than the cooking tray on it.

***Shallow Tray:*** Used for baking pastry such as flans etc.

***Deep Tray:*** Used for cooking stews.



WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.

## Part 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

**CLEANING**

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflown liquids.

**Cleaning of Inside of Your Oven**

Surely plug off the oven before starting cleaning. The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

**Cleaning of Your Oven Cover**

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.

**Cleaning of Gas Cooker - Hob Part**

Lift up the saucepan supports, caps and crowns of hob burners. Wipe and clean the back panel with a soapy cloth. Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth. After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly. Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched. The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault. During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

**Burner Caps:**

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

**Enamelled Parts**:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

**Stainless Steel:**

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning metarials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

## MAINTENANCE

### Change of Oven Lamp

At first plug the oven off from electric supply and make sure that oven is cool. Remove the bulb after removing the cover in front of lamp. Assemble the new bulb resistant to 300 C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the lamp protective glass. Your oven will be ready for use after this process.

### Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker and oven, contact to the authorized service.

### BASIC TROUBLESHOOTING BEFORE CONTACTING SERVICE

- If the oven does not operate
  - The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.
- If the oven does not heat ;
  - The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.
- If the interior lighting lamp does not light ;
  - The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.
- Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;
  - Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.
- Except these, if you still have any problem with your product, please call to the. Authorized Service

### INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the traysi, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven'scovers to the side walls.

If it does not have the original case, prepeare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external forces.

## Part 6 : SERVICE AND TRANSPORT

### Requirements Before Contacting to Service

If the oven does not operate;
The oven may be plugged off, there has been a blow-out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat;
The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light;
The electricity must be controlled.
It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking ( if lower-upper part does not cook equally ) ;
Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

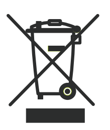
**Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".**

### Information Related to Transport

If you need any transport;
Keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on case.
Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.
Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven.
Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not to damage to the oven's cover during transport.
Also tape the oven's covers to the side walls. If it does not have the original case;
Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

## Injector Table:

| ***G30 28-30mbar 7.5 kW 545 g/h***<br>***II2H3+ IT Class: 1*** | NG<br>G20 20 mbar | LPG<br>G30/G31 28-30/37 mbar |
|---|---|---|
| **LARGE BURNER** | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 115 | 85 |
| NOMINAL RATING (KW) | 2,75 | 3 |
| CONSUMPTION | 261,9 l/h | 218,1 g/h |
| **MEDIUM BURNER** | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| **MEDIUM BURNER** | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 97 | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 | 1,75 |
| CONSUMPTION | 166,7 l/h | 127,2 g/h |
| **SMALL BURNER** | | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 72 | 50 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1 | 1 |
| CONSUMPTION | 95,2 l/h | 72,7 g/h |



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recyling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

52112532 R001 06/13